



## TUGAS AKHIR

### **ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA UMKM AYAM PENYET SYAKILAH**

*Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)  
Program Studi D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*



OLEH :

**DILA PUTRI MAWARNI**

**NIM. 02170424682**

**PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

**2024**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Nama : Dila Putri Mawarni  
NIM : 02170424682  
Program Studi : Diploma III Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu sosial  
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha UMKM Ayam Penyet Syakillah

Setelah kami teliti dan memberikan bimbingan sebagaimana mestinya, maka kami berpendapat bahwa ini sudah dapat disetujui

Pekanbaru, 2 April 2024


Disetujui

Pembimbing

  
Andi Irfan, S.E., M. Sc.  
NIP. 19830418 200604 1 001

Mengetahui

  
Dekan  
  
Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM  
NIP. 19700826 199903 2 001

Ketua Prodi  
  
Dr. Hj. Hariza Hasvim, SE, M.Si  
NIP. 19760910 200901 2 003

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

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Dila Putri Mawarni  
NIM : 02170424682  
Jurusan : D-III Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi Dan Ilmu Sosial  
Judul Tugas Akhir : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha UMKM Ayam Penyet Syakillah.

### Tim Penguji

Ketua Penguji

Dr.Hj. Hariza Hasyim, SE, M.Si  
NIP.19760910 200901 2 003



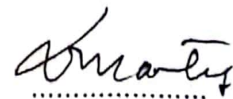
Sekretaris

Aras Aira, SE, M. Ak  
NIK 130 411 020



Penguji I

Dr. Dony Martias, S.E., M.M  
NIP. 19760306 200710 1004



Penguji II

Febri Rahmi., SE, M.Sc., Ak, CA  
NIP. 19720209 200604 2 002



### Hak Cipta Diindungi 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.

Lampiran Surat  
Nomor Nomor 25/2021  
Tanggal 10 September 2021

### SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Dilla Putri Mawarni  
NIM : 02190424682  
Tempat/Tgl. Lahir : Duri, 09 Januari 2003  
Fakultas/Pascasarjana : Ekonomi dan Ilmu Sosial  
Prodi : D3 Akuntansi

Judul Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\*:

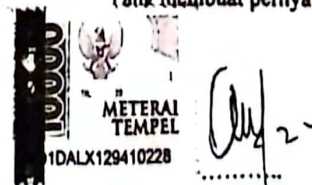
Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan  
Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Jual  
Pada Usaha UMKM Ayam Perjet Syarifiah

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\* 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 Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\* saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apa bila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan Disertasi/Thesis/Skripsi/(Karya Ilmiah lainnya)\* saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikianlah Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 31 Mei 2021  
Yang membuat pernyataan



NIM : 02190424682-

\* pilih salah satu sesuai jenis karya tulis

- Hak Cipta Diindungi 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.



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

### ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA UMKM AYAM PENYET SYAKILLAH

OLEH:

DILA PUTRI MAWARNI  
 02170424682

*Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan harga pokok produksi berdasarkan metode yang dipraktikkan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah dan metode full Costing, untuk membandingkan harga jual antara metode Rumah makan ayam penyet syakillah dan metode Full Costing, serta penyusunan laporan laba rugi berdasarkan metode Rumah makan ayam penyet syakillah dan Full Costing. penelitian ini dilaksanakan di umkm ayam penyet syakillah. Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian adalah pemilik, kasir, chef, dan pelayan. Hasil penelitian ini dalam penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM tidak memperhitungkan biaya overhead pabrik tetap secara rinci. Sedangkan metode full costing memperhitungkan biaya overhead pabrik tetap secara terperinci. Perbandingan harga jual menggunakan metode full costing lebih tinggi dibandingkan UMKM. Laporan laba rugi menunjukkan bahwa laba bersih pada full costing lebih tinggi dibandingkan dengan metode Rumah Makan Ayam penyet syakillah*

**Kata kunci : Harga Pokok Produksi, UMKM, Full Costing, Laba, Harga Jual.**

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.

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual pada usaha Umkm Ayam Penyet Syakillah”** Shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW yang telah berjuang membawa umatnya dari alam kenistaan dan kebodohan ke alam yang penuh dengan kedamaian dan kebaikan yaitu Islam yang kita miliki seperti sekarang ini.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi dan mendapatkan gelar Ahli Madya pada Program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini, penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terima kasih teriring doa semoga menjadi amal ibadah dan mendapat balasan dari Allah SWT kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Khairunnas Rajab, M.Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau beserta Staf.
2. Ibu Dr. Hj. Mahyarni, S.E, M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, beserta Pembantu Dekan I, II, dan III.



#### 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 milik UIN Suska Riau

3. Ibu Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si selaku ketua jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
4. Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
5. Bapak Andi irfan, SE, MSc, Ak.CA selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang senantiasa meluangkan waktu, ilmu, serta dorongan dan masukannya kepada penulis dengan menyelesaikan Tugas akhir ini.
6. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staf yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi.
8. Ibu Mita selaku pemilik Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulid dalam memperoleh data dan informasi sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
9. Kepada kedua orang tua penulis yakni Bapak tercinta Sukendro dan Ibu Sumarni tercinta yang tidak henti- hentinya selalu memberikan doa restu, nasihat, dukungan dan semangat kepada 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.

11. Teruntuk Abangku Denis Pratama dan adiku Annisa khoiriya yang selalu memberikan semangat bagi penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir.

12. Kepada sahabat saya yakni Retno Wulandari, Ande Sona, Dwi Amanda Ulfa dan Linda Amelia Roza Yang telah memberikan semangat, dukungan dan motivasi serta meluangkan waktunya untuk menjadi tempat dan pendengar terbaik sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

13. Teman-teman seperjuangan D-III Akuntansi Angkatan 21.

13. Terimakasih kepada angkatan 22 yakni Vasco Mario Namara, Annisa, Ayu mustikasari, Dwi puspita sari, Istiqomah Ihsani, Nurhasyani Dinda Fitriani, Nur Isna Hafifah, Sri Haryati dan Erik Santoso yang telah memberikan semangat motivasi serta meluangkan waktunya untuk menjadi tempat dan pendengar terbaik sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

14. Terimakasih kepada angkatan 23 yakni Fadillah Nasaruddin, Shelsy Olifinda dan Retni Juniar yang telah memeberikan motivasi dan semngat dalam penulisaan tugas akhir ini.

Pekanbaru, 24 Januari 2024

Penulis

Dila Putri Mawarni

**02170424682**





## 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 ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.2 Manfaat Penelitian .....	6
1.4 Metode penelitian.....	6
1.4.1 Lokasi dan Waktu Tugas Akhir .....	6
1.4.2 Jenis dan Sumber data.....	7
1.4.3 Metode Pengumpulan Data.....	7
1.4.4 Informan.....	8
1.4.5 Analisis Data.....	9
1.5 Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II GAMBARAN UMUM UMKM AYAM PENYET SYAKILLAH.....</b>	<b>11</b>
2.1 Sejarah Singkat Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah .....	11
2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	11
2.3 Struktur Organisasi. ....	12
2.4 Tugas dan Wewenang .....	13
2.5 Alur Proses Produksi.....	14



**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.

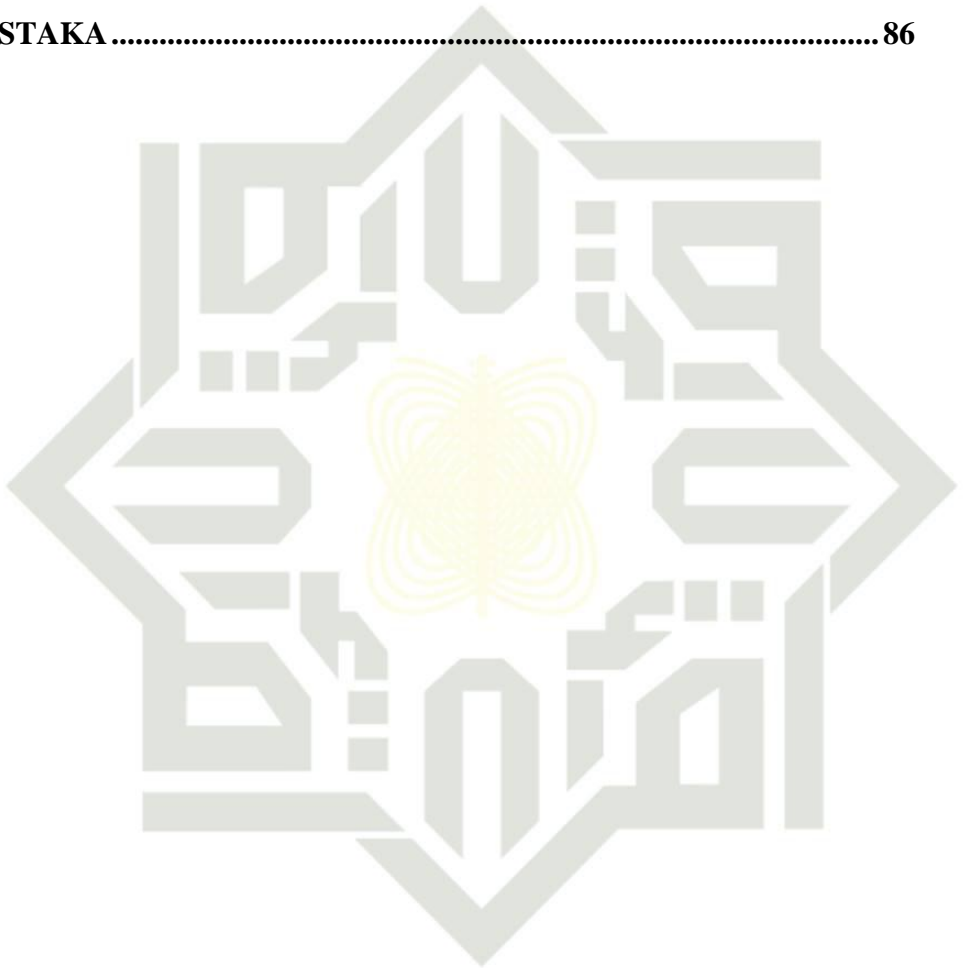
<b>BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK.....</b>	<b>18</b>
3.1 Tinjauan Teori .....	18
3.1.1 Akuntansi Biaya .....	18
3.1.2 Pengertian Biaya .....	18
3.1.3 Klasifikasi Biaya .....	19
3.1.4 Biaya Produksi. ....	21
3.1.5 Tujuan Akuntansi Biaya.....	21
3.1.6 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	22
3.1.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	23
3.1.8 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi .....	25
3.1.9 Metode Pengumpulan Harga Pokok .....	26
3.1.10 Penetapan Harga Jual .....	27
3.1.11 Penentuan Markup .....	29
3.1.12 Laporan Laba Rugi.....	30
3.1.13 Pandangan Menurut Islam.....	32
3.2 Tinjauan Praktik. ....	34
3.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode UMKM Ayam Penyet ..	34
3.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i>	55
3.2.3 Perbandingan harga jual perpaket antara metode UMKM dan <i>Full Costing</i> .....	77
3.2.4 Perbandingan harga pokok produksi per paket antara metode UMKM dan <i>Full Costing</i> .....	78
3.2.5 Perbandingan penjualan berdasarkan Metode UMKM dan Metode <i>Full Costing</i> .....	80



**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.

3.2.6 Laporan laba rugi berdasarkan Metode UMKM.....	80
3.2.7 Laporan laba rugi berdasarkan Metode Full Costing .....	81
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>83</b>
4.1 Kesimpulan.....	83
4.2 Saran.....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>



UIN SUSKA RIAU



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Informan Penelitian .....	9
Tabel 3.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan metode UMKM.....	35
Tabel 3.2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Ayam Berdasarkan metode UMKM. ....	36
Tabel 3.3 Perhitungan Biaya Bahan Baku Ikan Nila Berdasarkan metode UMKM. ....	38
Tabel 3.4 Perhitungan Biaya Bahan Baku Sambel Berdasarkan Metode UMKM.....	39
Tabel 3.5 Perhitungan Biaya Nasi Berdasarkan Metode UMKM.....	40
Tabel 3.6 Perhitungan Biaya Lalapan Berdasarkan Metode UMKM. ....	41
Tabel 3.7 Perhitungan Biaya Tempe dan Tahu Berdasarkan Metode UMKM. ....	42
Tabel 3.8 Perhitungan Biaya Minyak Goreng Berdasarkan Metode UMKM.....	43
Tabel 3.9 Perhitungan Biaya Tambahan Teh Es Berdasarkan Metode UMKM. ....	43
Tabel 3.10 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja berdasarkan UMKM .....	44
Tabel 3.11 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik dan Tetap berdasarkan UMKM .....	45
Tabel 3.12 Total Biaya Non Produksi .....	46
Tabel 3.13 Total Biaya Produksi berdasarkan metode UMKM.....	46
Tabel 3.14 Total Harga jual dan HPP.....	53
Tabel 3.15 Harga Jual Per Paket berdasarkan metode UMKM. ....	54
Tabel 3.16 Perhitungan Biaya Bahan Baku Ayam Penyet Berdasarkan Metode <i>Full Costin</i> 55	
Tabel 3.17 Perhitungan Biaya Bahan Baku Ayam Berdasarkan metode <i>full costing</i> .....	57
Tabel 3.18 Perhitungan Biaya Bahan Baku Ikan Nila Berdasarkan metode <i>full costing</i> . ....	58
Tabel 3.19 Perhitungan Biaya Bahan Baku Sambel Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	59

### 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.



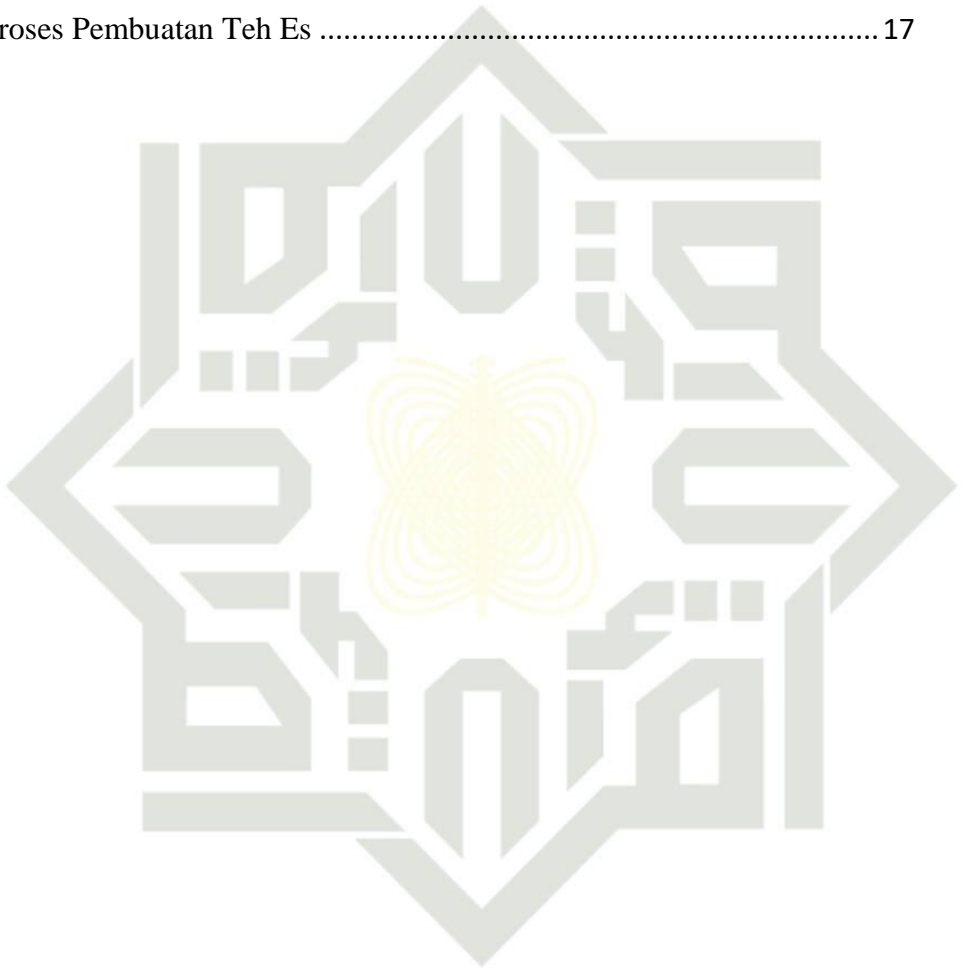
**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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.

Tabel 3.20 Perhitungan Biaya Nasi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	60
Tabel 3.21 Perhitungan Biaya Lalapan Berdasarkan metode <i>Full Costing</i> .....	61
Tabel 3.22 Perhitungan Biaya Tempe dan Tahu Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> . ....	62
Tabel 3.23 Perhitungan Biaya Minyak Goreng Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> . ....	62
Tabel 3.24 Perhitungan Biaya Tambahan Es Teh Berdasarkan metode <i>Full Costing</i> .....	63
Tabel 3.25 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Berdasarkan metode <i>Full Costing</i> .....	64
Tabel 3.26 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> 64	
Tabel 3.27 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> . ...	66
Tabel 3.28 Total Biaya Non Produksi .....	67
Tabel 3.29 Total Biaya Produksi berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	68
Tabel 3.30 Total Harga Jual dan HPP .....	75
Tabel 3.31 Harga Jual Per Paket berdasarkan metode <i>Full Costing</i> .....	76
Tabel 3.32 Perbandingan Harga Jual antara Metode UMKM dan Metode <i>Full Costing</i> .....	78
Tabel 3.33 Perbandingan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM dan metode <i>Full Costing</i> .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur organisasi .....	12
Gambar 2. 2Proses Produksi Ayam penyet Syakilah.....	16
Gambar 2. 3 Proses Pembuatan Teh Es .....	17



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.


**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 I PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Usaha Mikro kecil menengah (UMKM) Ayam Penyet Syakillah merupakan salah satu contoh usaha yang bergerak dibidang makanan yang memproduksi ayam dan ikan nila. Dalam industri makanan, harga pokok produksi merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi keberhasilan usaha. UMKM menjadi salah satu faktor besar dalam membangkitkan ekonomi di indonesia, terutama dalam menghadapi krisisnya keuangan. Pada umumnya UMKM Ayam penyet syakillah masih menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang relatif sederhana dan tidak memasukan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi. Hal ini dapat menyebabkan kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dapat berdampak pada penetapan harga jual yang tidak tepat. Metode UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) memiliki strategi yang digunakan untuk meningkatkan kemampuan dan daya saing UMKM dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat.

Tujuan menggunakan metode UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) meliputi beberapa aspek yakni Meningkatkan Kualitas Bisnis dan Daya Saing: Tujuan utama UMKM adalah meningkatkan kualitas bisnis dan daya saing agar bertahan dan tumbuh di era bisnis yang sangat kompetitif, Meningkatkan Pendapatan dan Pengalaman: UMKM meningkatkan ekonomi daerah dengan meningkatkan



pendapatan, memberdayakan orang, terutama perempuan, dan memberikan pengalaman dalam berbagai bidang.

Keunggulan dalam dunia bisnis yang terjadi bagi setiap perilaku produsen merupakan suatu yang wajar (Listiani & Hermana, 2022). Produsen akan mencoba menawarkan barang kepada konsumen dengan cara tersendiri. Keunggulan persaingan juga dilihat dari segi harga atau biaya. hal utama yang harus diperhatikan adalah kualitas barang yang baik yang akan diminati oleh pembeli. Untuk mendapatkan keuntungan, perusahaan perlu melakukan kegiatan penjualan yang menguntungkan dan salah satu indikatornya adalah laba kotor (Komara & Sudarma, 2016). Harga jual berpengaruh pada laba kotor dan biaya produksi.

Harga jual produk ditentukan dari harga pokok produksi, apabila perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk (Komara & Sudarma, 2016). Misalnya, Perhitungan harga pokok produksi yang tinggi, maka akan menghasilkan harga jual yang tinggi pula. Akibatnya suatu produk tidak mampu bersaing dipasar. Jika perhitungan harga pokok produksi rendah maka akan menghasilkan harga produksi yang rendah. Perusahaan tidak dapat mencapai laba yang maksimal meskipun harga jual dapat bersaing dipasar. Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan mulai dari biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan dan daya beli konsumen. Penentuan harga jual produk perusahaan merupakan kebijakan yang harus benar-benar dipertimbangkan secara matang dan terintergrasi.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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.

Terdapat beberapa aspek yang menjadi pertimbangan perusahaan dalam menentukan harga jual produk salah satunya faktor biaya yang dijadikan titik tolak dalam penetapan harga jual produk. Dalam penetapan harga jual akan selalu berubah-ubah sesuai dengan kondisi pasar. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan akan dijadikan dasar untuk menetapkan harga jual produk. Dengan mengetahui biaya produksi maka perusahaan dapat menentukan harga jual produknya untuk menghasilkan laba.

Metode untuk penentuan harga pokok produksi terdiri dari 2 jenis yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Menurut Melati et al., (2022) Metode *full costing* merupakan penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku *variable* atau tetap. Biaya bahan baku terdiri dari biaya biaya yang berkaitan langsung dengan pembuatan suatu produk. Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya untuk membayar orang yang terlibat dalam proses pembuatan produk. Metode *Variabel Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya dibebankan kepada biaya biaya produksi *variabel* yang masuk kedalam harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variabel* (Melati et al., 2022).

Lokasi Penelitian ini dilaksanakan di rumah makan ayam penyet syakillah yang beralamat di Mahasantri, Paradies Garden City, Riau, Pekanbaru. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* karena dapat memberikan gambaran mengenai



#### 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 pokok produksi yang membebaskan seluruh biaya produksi berdasarkan tarif yang telah ditentukan. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual dan baru dianggap sebagai biaya. Metode *full costing* digunakan dalam penelitian ini untuk menentukan harga pokok produksi pada UMKM Ayam Penyet Syakillah. Metode ini memperhitungkan semua unsur biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *full costing* memberikan informasi yang lebih detail tentang biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Dalam penelitian ini, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini berbeda dengan metode perusahaan yang tidak menghitung biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih besar dibandingkan dengan metode perusahaan yang berarti bahwa metode *full costing* memberikan informasi yang lebih akurat tentang biaya produksi. Berdasarkan perhitungan biaya produksi per hari, Perhitungan berdasarkan Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah memiliki biaya produksi yaitu sebesar Rp3,235,500. Sedangkan berdasarkan metode *full costing*, biaya produksinya lebih besar, yaitu sebesar Rp 3,257,258 terdiri dari biaya ayam, ikan, sambal, nasi, lalapan, tempe & tahu, minyak goreng dan kremes. Tugas akhir ini akan menjadi referensi penelitian untuk menggunakan metode *full costing* karena pentingnya semua perusahaan untuk



### 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.

menghitung semua biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk dan merupakan dasar dalam menentukan harga jual yang tepat.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik kepada kinerja suatu perusahaan dengan menggunakan analisis metode *full costing* ke dalam Tugas Akhir yang berjudul “ **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Ayam Penyet Syakillah**”

### 1.1 Rumusan Masalah

Adapun Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* Rumah Makan Ayam penyet Syakillah?
3. Bagaimana Perbandingan harga jual antara metode UMKM dan metode *full costing* ?
4. Bagaimana Laporan laba rugi berdasarkan metode UMKM dan metode *full costing*?

### 1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian

#### 1.2.1 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian pada usaha UMKM sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah?



#### 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.

Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* Rumah Makan Ayam penyet Syakillah?

Untuk mengetahui bagaimana perbandingan harga jual antara metode rumah makan ayam penyet syakillah dengan metode *full costing*?

Untuk mengetahui bagaimana laporan laba rugi berdasarkan metode rumah makan ayam penyet syakillah dan metode *full costing*?

### 1.3.2 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

#### 1. Bagi UMKM

Hasil penelitian ini UMKM dapat membantu dalam penentuan harga jual yang tepat.

#### 2. Bagi Akademik

Hasil penelitian ini dapat menambah koleksi perpustakaan dan dapat di gunakan sebagai referensi untuk penelitian yang sama.

### 1.4 Metode penelitian

#### 1.4.1 Lokasi dan Waktu Tugas Akhir

Tempat penelitian yang digunakan oleh peneliti yaitu Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah yang bergerak di bidang manufaktur dan perdagangan yang beralamat di Jalan Mahasantri, Paradies Garden City, Riau, Pekanbaru. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 5 Februari sampai 12 Februari 2024

**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.

## 14.2 Jenis dan Sumber data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu sebagai berikut :

### a. Data Primer

Data Primer merupakan sumber data yang di peroleh langsung dari sumber asli. Data Primer berupa subjek dan hasil observasi. Data Primer dari penelitian ini berupa hasil dari Wawancara dengan beberapa pihak yang terlibat dalam Rumah Makan Ayam Syakillah

### b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diolah peneliti secara tidak langsung melalui media perantara Satriani & Kusuma, (2020). Data sekunder berupa bukti, catatan dan laporan historis yang telah tersusun oleh UMKM.

## 14.3 Metode Pengumpulan Data.

Adapun metode yang digunakan untuk memperoleh data adalah :

### a. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data secara langsung pada pemilik usaha dan beberapa karyawan. Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran tentang operasional usaha rumah Makan Ayam Penyet Syakillah.



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

b. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengamati langsung objek yang akan diteliti. Dalam observasi peneliti melihat secara langsung keadaan lingkungan kerja, bahan yang digunakan, pengolahan bahan baku, peralatan yang digunakan dalam memproduksi dan bahan bahan penolong yang digunakan.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data yang menghasilkan catatan penting yang berhubungan tentang masalah peneliti (Pomantow et al., 2021).

**1.4.4 Informan**

Metode yang digunakan oleh peneliti adalah metode kualitatif. Penelitian kualitatif berfokus terhadap pertanyaan yang akan ditanya kepada narasumber, permasalahan yang ada pada usaha UMKM dan teknik pengumpulan data tertentu. Informan yang diambil untuk penelitian di Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah sebanyak 5 orang. Setelah melakukan Tanya jawab kepada narasumber serta dikembangkan berdasarkan teori dan praktik. Adapun informan dari narasumber dalam penelitian ini 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 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 1.1**  
**Daftar Informan Penelitian**

No	Informan	Peran
1	Ibu Mita	Pemilik
2	Yuni	Chef
3	Devi	Kasir
4	Giska	Pelayan
5	Tia	Pelayan
6	Dian	Pelayan

*Sumber: Diolah Oleh Peneliti*

**4.5 Analisis Data.**

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan metode analisis yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dari data yang diterima secara langsung kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian. Kemudian dapat diambil menjadi kesimpulan.

**1.5 Sistematika Penulisan**

Dalam membahas permasalahan yang berkaitan dengan judul di atas maka penulis membagi menjadi 4 bab. Berikut sistematika penulisan:

**BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini menjelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.



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 : GAMBARAN UMUM UMKM**

Pada bab ini berisi tentang sejarah singkat Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah, struktur organisasi, uraian pekerjaan, dan alur proses produksi.

**BAB III : TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK**

Pada bab ini berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan pada Rumah Makan Ayam penyet mengenai harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dan penentuan harga jual.

**BAB IV : PENUTUP**

Dalam bab ini, menyampaikan kesimpulan dan saran dalam analisis harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah




**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

### GAMBARAN UMUM UMKM AYAM PENYET SYAKILLAH

#### 2.1 Sejarah Singkat Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah

Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan mengolah ayam dan ikan nila sebagai bahan utama. Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah ini didirikan oleh Ibu Mita sebagai pemilik dan dibantu oleh suami dan karyawan. Rumah Makan Ayam Penyet beralamat di Jalan Mahasantri Mustamindo Paradies Garden City, Pekanbaru. lokasi ini sangat strategis karena dekat dengan kampus, sehingga ramai oleh pembeli baik mahasiswa atau masyarakat setempat. Ibu Mita awalnya terinspirasi dari daerah Medan dan mempunyai ide untuk membuka usaha tersebut. Pertama kali ibu Mita membuka usaha Ayam Penyet di Bulu Cina, dikarenakan jauh dari rumah ibu mita membuka usaha didepan Rumah.

#### 2.2 Visi dan Misi Perusahaan

##### 2.2.1 Visi

Menjadikan Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah sebagai usaha yang berkembang dan menjadikan pilihan utama masyarakat untuk kebutuhan kuliner Ayam Penyet Syakillah.

##### 2.2.2 Misi

Misi Perusahaan merupakan bentuk upaya dalam mewujudkan visi UMKM. Dengan membangun visi perusahaan, maka segala sesuatu dan kegiatan dapat

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

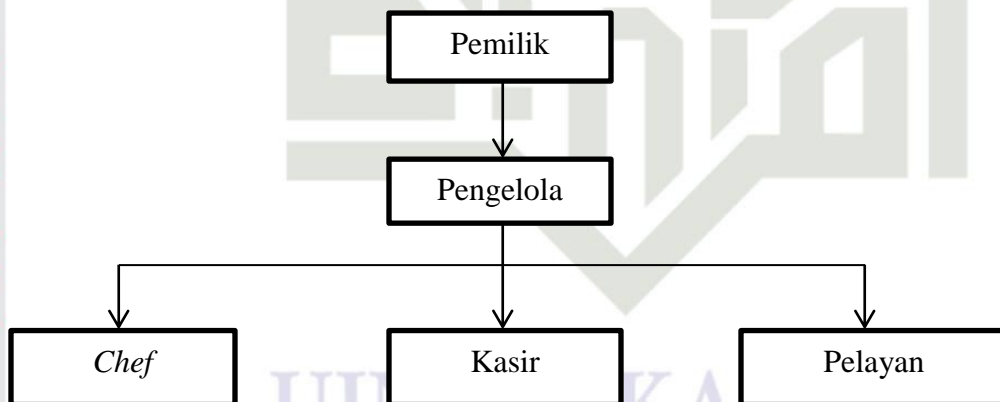
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

dikendalikan. Adapun misinya adalah menjaga kualitas dalam menyediakan makanan yang baik, lezat dan higienis, Menciptakan tempat yang baik dengan fasilitas- fasilitas yang dapat meningkatkan kenyamanan konsumen, memberikan kepuasan ke pada pelanggan merupakan kunci keberhasilan dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan usaha dan mencapai kesuksesan.

## 2.3 Struktur Organisasi.

Struktur organisasi merupakan suatu kerangka kerja untuk mengelola suatu badan usaha atau organisasi dimana setiap pengurus memiliki tugas, wewenang dan tanggung jawab. Rumah makan ayam penyet syakillah memiliki struktur organisasi yang terstruktur dengan tugas dan tanggung jawabnya sendiri. Struktur organisasi usaha ayam penyet syakillah dapat dilihat pada Gambar 2.1

**Gambar 2.1 Struktur organisasi**



**Sumber: Diolah Oleh Peneliti**



**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.

## 2.4 Tugas dan Wewenang

Berikut ini merupakan Tugas dan Wewenang masing-masing dari bagian jabatan Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah:

a. Pemilik

Pemilik merupakan pimpinan tertinggi disuatu perusahaan, yang memiliki wewenang untuk mengambil keputusan dan orang yang memberikan modal untuk menjalankan usaha.

b. Pengelola

Pengelola adalah orang yang bertanggung jawab untuk mengelolah usaha dan mengembangkan usaha tersebut.

c. *Chef*

*Chef* adalah seorang juru masak yang bertugas untuk memasak makanan dan minuman yang akan dipesan oleh pelanggan.

d. Kasir.

Kasir bertanggung jawab dalam keuangan, Seperti melayani pembayaran yang akan dilakukan pelanggan, bertanggung jawab terhadap pencatatan keuangan masuk dan keluar, Membuat laporan keuangan dan melayani pesanan melalui telepon seperti adanya permintaan *delivery*.

e. Pelayan.

Pelayan bertugas sebagai melayani pelanggan yang akan memesan makanan dan minuman, memcatat pesanan, hingga menghadirkan makanan kepada pelanggan dan membersihkan meja.



### 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.

## Alur Proses Produksi.

Rumah Makan Ayam Penyet Syakillah merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang kuliner. Dalam proses produksinya menggunakan ayam dan Ikan sebagai bahan utama. Dalam proses pemesanan dilakukan secara langsung. Proses produksi Ayam Penyet Syakillah membutuhkan 200 potong ayam dan ikan nilai sebanyak 30 ekor setiap hari untuk di olah menjadi bahan jadi.berikut adalah proses produksi Ayam Penyet Syakillah:

1. Siapkan daging ayam, ikan, tahu dan tempe yang sudah di potong, Selanjutnya, Ayam dan ikan dicuci hingga bersih.
2. Siapkan bumbu untuk ayam, ikan, tahu dan tempe, lalu lumuri daging ayam, ikan, tahu, dan tempe dengan bumbu yang sudah dibuat. diam kan kurang lebih 15 menit.
3. Setelah 15 Menit, masak ayam dengan api kecil kemudian aduk pelan pelan hingga bumbu meresap dan berikan sedikit air.
4. Setelah ayam di ungkep panaskan minyak goreng, goreng ayam, ikan, tahu dan tempe dengan api sedang hingga matang.
5. Siapkan cabe merah, cabe kecil, bawang merah, bawang putih, tomat dan terasi. Cuci hingga bersih.
6. Setelah bahan bahan sedia, goreng semua bahan kecuali terasi dan gula merah sampai setengah masak.



Setelah digoreng, ulek semua bahan tambahkan terasi yang sudah di panggang dan tambahkan garam, gula merah, dan penyedap rasa.

Siapkan air panas hingga mendidih, masukan teh ke dalam tempat wadah tuangkan air mendidih kedalam teko yang berisi teh.

Biarkan selama 3-5 menit agar teh meresap dengan baik, tambahkan gula secukupnya, aduk hingga merata.

Masukan es batu ke dalam gelas dan tuangkan air teh yang sudah dibuat.

Sajikan ayam, ikan, tempe dan tahu kedalam piring, beri lalapan seperti selada, kemangi dan berikan jeruk nipis dan sambal.

**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**

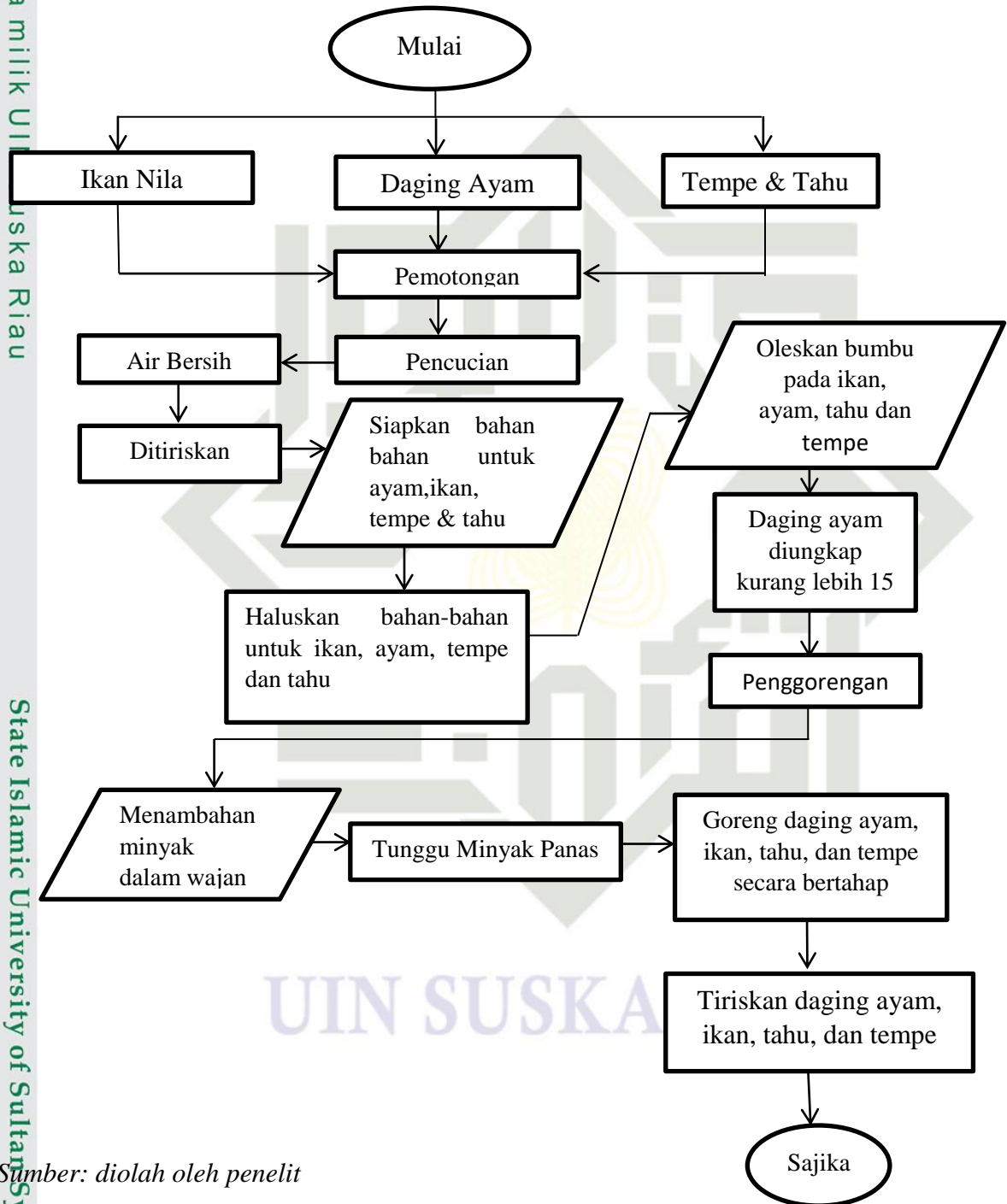
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- 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.

Berikut adalah proses produksi ayam penyet syakillah:

**Gambar 2. 2Proses Produksi Ayam penyet Syakillah**



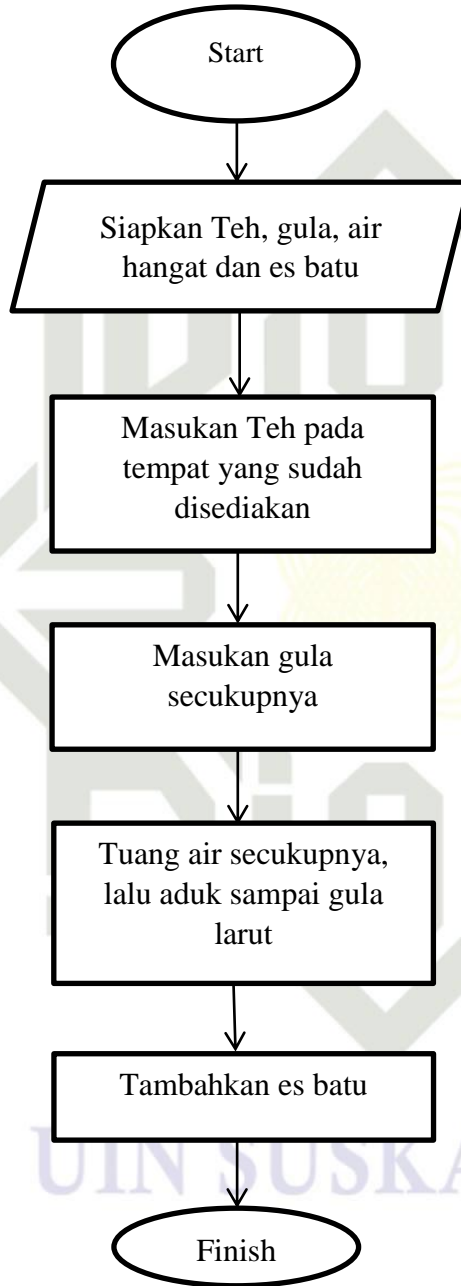
Sumber: diolah oleh peneliti

**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.

Berikut adalah proses pembuatan pada Teh es:

**Gambar 2. 3 Proses Pembuatan Teh Es**



Sumber: diolah oleh peneliti



## 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 IV

### PENUTUP

#### Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan Metode UMKM dan Metode *Full Costing* pada usaha ayam penyet syakillah, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. UMKM ayam penyet syakillah masih menggunakan perhitungan sederhana untuk menghitung harga pokok produksi. Pengeluaran yang dihitung oleh umkm mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. Ayam penyet syakillah tidak melakukan perhitungan biaya secara menyeluruh saat menggunakan metode umkm untuk menghitung harga pokok produksi.
- b. Berdasarkan metode *full costing* memperhitungkan semua biaya biaya yang dikeluarkan secara terperinci dan jelas mulai dari biaya bahan baku ayam, ikan, sambel, lalapan, kremes, teh es, tahu tempe, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap.
- c. Berdasarkan tingkat persentase keuntungan yang diharapkan oleh ayam penyet syakillah sebesar 50% , maka metode UMKM menghasilkan estimasi harga jual per paket dengan harga jual yang berbeda beda. Pada paket 1 ayam penyet syakillah sebesar Rp 21.500, paket 2 Rp 19.500, paket 3 Rp 18.000, paket 4 Rp 13.500 paket 5 Rp 12.500. sedangkan harga jual ikan nila pada





## Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka penulis memberikan saran-saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi usaha ayam penyet syakillah dalam membuat keputusan:

Disarankan kepada pemilik usaha ayam penyet syakillah untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang sesuai dengan teori akuntansi sehingga memudahkan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual.

Penentuan harga jual sebaiknya perusahaan menghitung harga pokok produksi dan persentase keuntungan yang diharapkan, sehingga informasi harga jual dapat disajikan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Karena harga pasaran

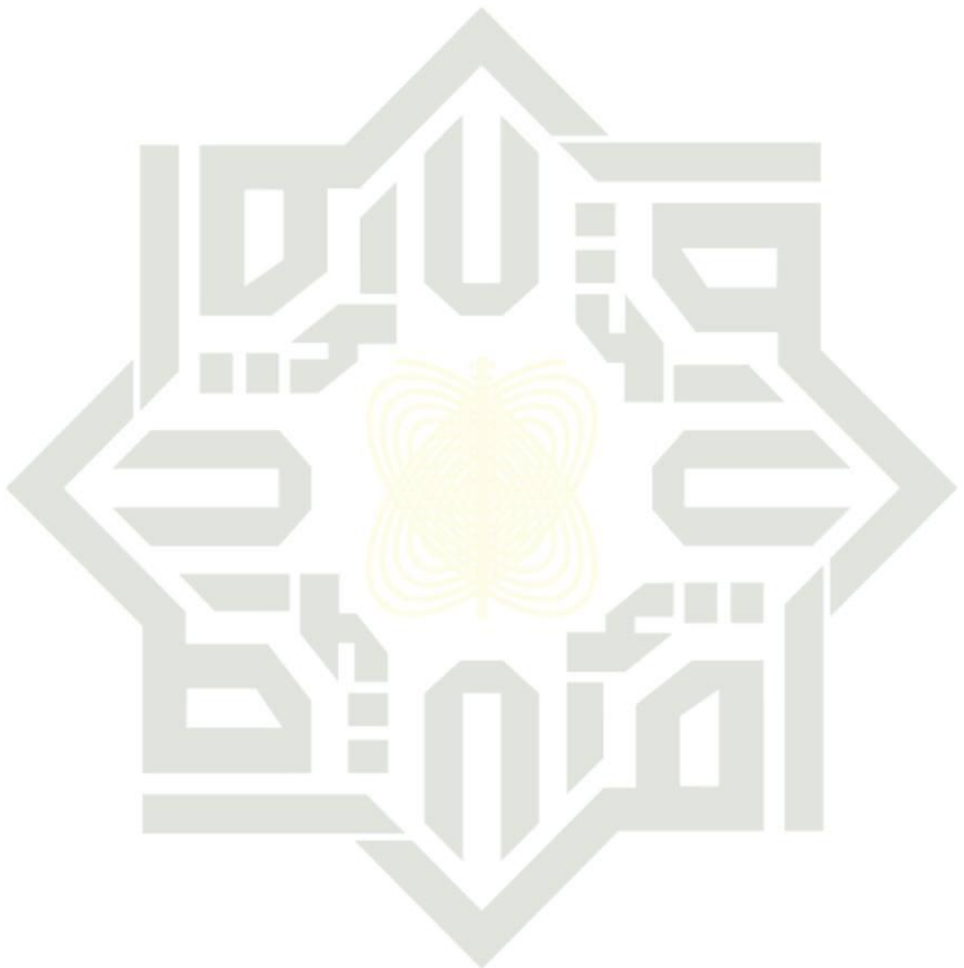
paket 1 sebesar Rp 26.500, paket 2 Rp 20.500, paket 3 Rp 23.500, dan paket 4 sebesar Rp 18.500. sedangkan harga jual per paket berdasarkan metode *full costing* lebih tinggi dari metode umkm. pada paket 1 ayam penyet syakillah sebesar Rp 29.500, paket 2 Rp 25.500, paket 3 Rp 23.500, paket 4 Rp 18.500 dan paket 5 sebesar Rp 16.500. sedangkan harga ikan nila paket 1 sebesar Rp 39.500, Paket 2 Rp 35.000, paket 3 Rp 36.000, dan paket 4 sebesar Rp 31.000.

- d. Laporan laba rugi berdasarkan metode UMKM memperoleh Laba bersih sebesar Rp1,617,750 dan laba bersih per bulan sebesar Rp 43,012,500 dari (Rp1,617,750 x 30 hari). Sedangkan laba bersih berdasarkan metode *Full Costing sebesar* Rp 1,444,629 dan per bulan sebesar Rp 43,388,629 x 30 hari)

### 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.

tidak selalu tinggi dan bisa menutupi biaya produksi. Dengan menghitung harga pokok produksi usaha ayam penyet syakillah dapat menghasilkan harga jual yang wajar, sehingga dapat memudahkan usaha ayam penyet mengambil kebijakan dalam mengembangkan usahan



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



## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an Surat Al-Baqarah ayat 282
- Aggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Hermanto, B. (2016). Perhitungan Harga Pokok Pesanan (Job Order costing) “BRKT Number Plate K56” Pada PT Rachmat percana Adhimetal. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi Wiga*, 6(1), 53–62.
- Ikawati, A. D. (2017). Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Warung Sederhana 2 Jetis Kulon Surabaya. *Jurnal EMBA*, 5(2), 1–21.
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 5(9), 18–29.
- Komalala, D. J., Rahman, A., Rasyidi, A., Akuntansi, P., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Bhayangkara Surabaya, U. (2017). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Perhitungan Harga Pokok Produksi Mesin Cuci Mobil Semi Otomatis Pada Pt Global Endo Teknik Di Surabaya. *E-Journal Akuntansi “EQUITY,”* 3(3), 3. <http://fe.ubhara.ac.id/ojs/index.php/equity/article/view/533>
- Letiani, N., & Hermana, C. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentu Harga Jual Pada Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang. *Management and Accounting Expose*, 5(1), 82–92. <https://doi.org/10.36441/mae.v5i1.611>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>

### 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.

- Narti, U. (2018). Analisis Perbandingan Laba Rugi Pada CV. Maju Jaya Abadi (MJA). *Jurnal Ilmiah Raflesia Akuntansi*, 4, 6–9.
- Pasanan, P., Cv, P., Berkah, C., Slamet, J., No, R., Dusun, I., & Kartasura, K. (2023). *1, 2 1,2. 4*(4), 817–829.
- Pamantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Septiawan, I. T., & Panggiarti, E. K. (2022). Analisis Pengaruh Project Cost Management Dan Standard Markup Pricing Sebagai Strategi Berkembang Bukit Grhadika Garden Agro Eduwisata Di Masa Pandemi. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis Dan Keuangan*, 2(1), 53–60. <https://doi.org/10.55047/transekonomika.v2i1.105>
- Tulus Pujo Nugroho, Abednego Priyatama, & Firdaus Ramadhan. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Hargajual Menggunakan Metode Full Costing Pada Ukm Seblak Ws. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 37–50. <https://doi.org/10.56127/jekma.v1i2.132>

## BIOGRAFI PENULIS



Penulis bernama Dila Putri Mawarni lahir di Duri 09 Januari 2003, Merupakan anak dari bapak Sukendro dan Ibu Sumarni, anak kedua dari 3 bersaudara. Jenjang pendidikan dimulai dari SD Negeri 35 petani pada tahun 2009 – 2015, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 13 Mandau pada tahun 2015 – 2018, Selanjutnya melanjutkan pendidikan Sekolah menengah kejurusan di SMKS KORPRI Duri pada tahun 2018- 2021 dan mengambil jurusan akuntansi dan melanjutkan pendidikan perguruan tinggi di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial mengambil Program Studi Diploma III Akuntansi. Pada hari jumat 07 Juni 2024, penulis melaksanakan ujian Tugas Akhir dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Usaha UMKM Ayam Penyet Syakillah dan dinyatakan lulus dengan IPK 3,69 berpredikat Cumlaude serta menyandang gelar Ahli Madya Akuntansi(A.Md.Ak)

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

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