

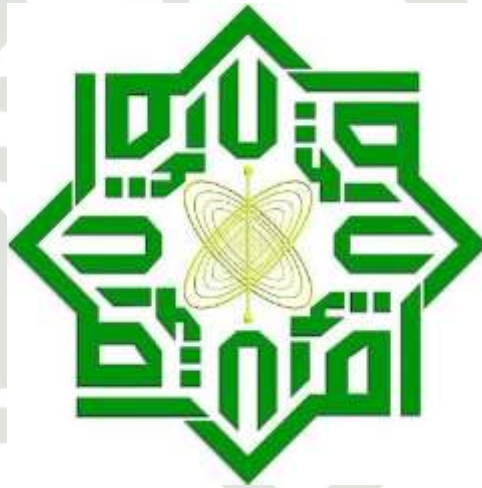


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada UMKM Kayla Bakery Pekanbaru)

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Jurusan
Akuntansi Pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri
Sultan Syarif Kasim



Oleh:

ALDIANDI PUTRA

11870312090

**PRODI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2024**



- 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.

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

NAMA : Aldiandi Putra
 NIM : 11870312090
 FAKULTAS : Ekonomi Dan Ilmu Sosial
 JURUSAN : Akuntansi S1
 JUDUL SKRIPSI : Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode
Full Costing dalam penetapan harga jual (Studi Kasus pada
 UMKM Kayla Bakery Pekanbaru)
 TANGGAL UJIAN : Kamis, 30 Mei 2024

DISETUJUI OLEH

PEMBIMBING

Identiti, SE, M. Ak, Ak, CA
 NIP. 19690623 200901 2 004

MENGETAHUI

DEKAN

Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM
 NIP. 19700826 199903 2001

KETUA JURUSAN

Faiza Muklis, SE, M.Si, Ak
 NIP. 19741108 200003 2 004



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.

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Aldiandi Putra
 NIM : 11870312090
 Jurusan : S1 Akuntansi
 Fakultas : Ekonomi Dan Ilmu Sosial
 Judul Skripsi : Analisis Perhitungan harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual(Studi Kasus UMKM Kayla Bakery Pekanbaru).
 Tanggal Ujian : 30 Mei 2024

Tim Penguji

Ketua

Dr. Hj. Mahvarni, SE, MM
 NIP. 19700826 199903 2 001

Penguji 1

Dr. Dony Martias, SE, MM
 NIP. 19760306 200710 1 004

Penguji 2

Harkaneri, SE, MSA, Ak, CA
 NIP. 19810817 200604 1 007

Sekretaris

Zikri Aidilla Syarli, SE, M.Ak
 NIP. 19940523 202203 2 004



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.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aldiandi Putra
 NIM : 11870312090
 Tempat/Tgl. Lahir : Bangkinang, 20 September 1999
 Fakultas/Pascasarjana : Ekonomi dan Ilmu Sosial
 Prodi : Akuntansi SI

Judul Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya:

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Katering Bakery Pekanbaru)

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, Juni 2024
 Yang membuat pernyataan



Aldiandi Putra
 NIM. 11870312090

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

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada UMKM Kayla Bakery Pekanbaru)

OLEH:

ALDIANDI PUTRA

11870312090

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* sangat akurat dan tepat karena metode *full costing* membebankan semua biaya yang digunakan untuk proses produksi. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode UMKM Kayla Bakery dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menjelaskan permasalahan secara terperinci dengan data yang diperoleh melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis penelitian ini menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dari perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode sederhana. Harga pokok produksi dengan menggunakan metode sederhana sebesar Rp 618, sedangkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 651. Selisih antara metode sederhana dengan metode *full costing* sebesar Rp33. Jadi perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* lebih tepat dan akurat karena metode ini memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing

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.

ABSTRACT

ANALYSIS OF CALCULATION OF COST OF PRODUCTION BASED ON FULL COSTING METHOD

(Case Study on UMKM Kayla Bakery Pekanbaru)

BY:

ALDIANDI PUTRA

11870312090

The calculation of the cost of production based on the full costing method is very accurate and precise because the full costing method charges all the costs used for the production process. The purpose of this study is to analyze the comparison of the calculation of the cost of production based on the Kayla Bakery UMKM method with the calculation of the cost of production based on the full costing method. This study uses a qualitative method with a descriptive approach that describes the problem in detail with data obtained through observation, interviews and documentation. The analysis technique of this research uses the full costing method to determine the cost of goods manufactured. The results showed that the calculation of the cost of production using the full costing method was greater than the calculation of the cost of production using the simple method. The cost of production using the simple method is Rp. 618, while the cost of production using the full costing method is Rp. 651. The difference between the simple method and the full costing method is Rp. 33. So the calculation of the cost of production based on the full costing method is more precise and accurate because this method takes into account all costs incurred for the production process.

Keywords: Cost of Production, Full Costing Method



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



Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah rabbil'alam, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga penulis bisa mengerjakan skripsi ini. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membimbing kehidupan manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang dengan penuh ilmu pengetahuan seperti sekarang ini.

Skripsi ini berjudul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Kayla Bakery Pekanbaru)”** Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis untuk meraih gelar Sarjana Strata 1 (S1) jurusan Akuntansi Konsentrasi Akuntansi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Dengan Ridho Allah SWT disertai usaha yang sungguh-sungguh, akhirnya penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan mendapatkan banyak pengetahuan, pengalaman dan bimbingan serta dukungan. Terkhusus penulis mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua tercinta yang telah mendoakan dan memberikan semangat yang luar biasa serta memberikan dukungan moril



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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

maupun materil.

Dalam kesempatan baik ini, penulis menyampaikan rasa terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Hairunnas, M.Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Ibu Dr. Mahyarni, SE, MM selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sos
3. Bapak Dr. Kamaruddin S.Sos, M.Si selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Dr. Mahmuzar, SH, M.Hum selaku Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
5. Ibu Dr. Hj. Julina, SE, M.Si selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
6. Ibu Faiza Muklis, SE, M.Si, Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi S1 Fakultas Ekonomi dan Ilmu sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
7. Ibu Harkaneri, SE, M.SA, Ak. CA selaku Sekretaris Jurusan Program Studi Akuntansi S1 Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri 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 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

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Ibu Rimet, S.E., M.M. Ak selaku pembimbing akademik yang telah membimbing penulis dalam menjalani perkuliahan.

Ibu Identity, SE, M.Ak, CA selaku Pembimbing Proposal dan Skripsi penulis yang telah banyak meluangkan waktu, memberikan bimbingan, arahan dan saran dalam penyelesaian Skripsi ini.

10. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen jurusan Akutansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU yang telah memberikan banyak pengetahuan dan wawasan bagi penulis selama menjalani perkuliahan.

11. Seluruh Staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU yang telah membantu penulis dalam mengurus segala administrasi.

12. Seluruh keluarga besar yang telah mendoakan dan memberikan semangat serta dukungan.

13. Teman hidup dan sahabat yaitu Widya Silvia, Slamet Ariadi, Deni, Salman Alfarisi dan Fahmi yang telah memberikan semangat serta do'a nya dalam membantu pengerjaan skripsi ini.

14. Serta semua pihak yang telah memberikan dukungan dan doa serta semangat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga semua bantuan, dukungan dan do'a yang telah diberikan menjadi amal baik serta mendapatkan ridho dan balasan Allah SWT.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan dapat menambah wawasan bagi para pembacanya. Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari segala keterbatasan dan kekurangan baik dari segi materi



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.

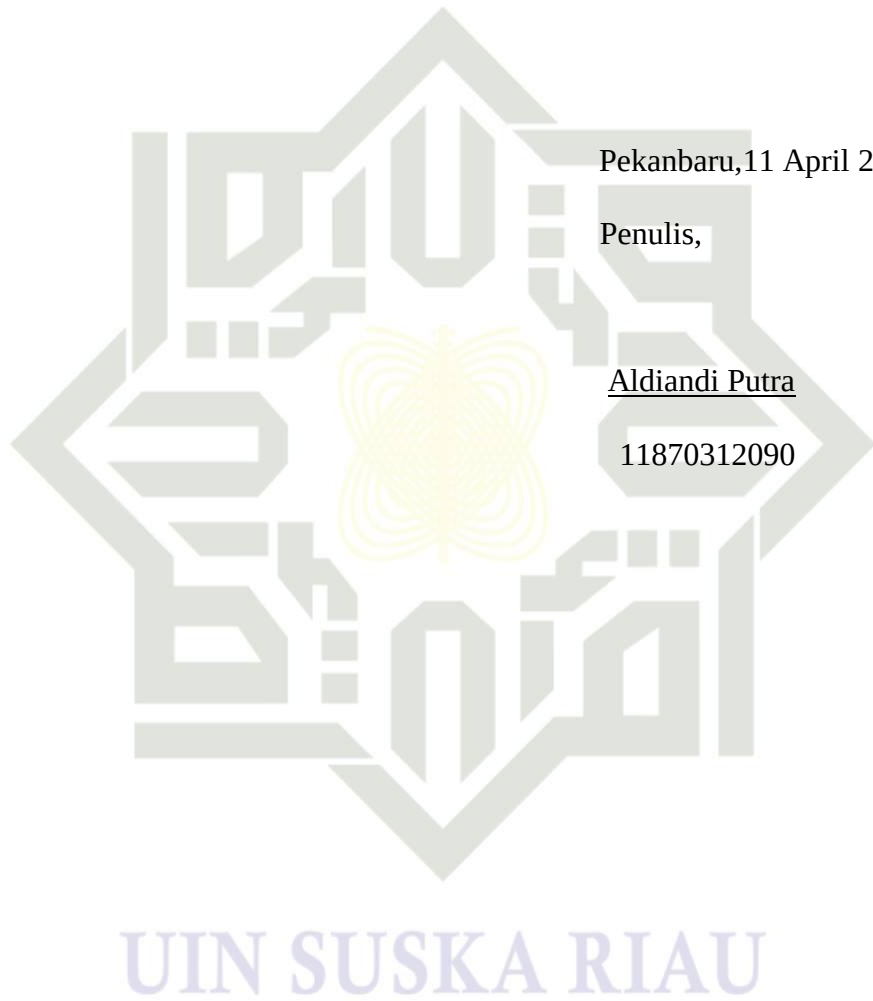
maupun penulisan. Maka dari itu penulis kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan bagi kemajuan di masa yang akan datang.

Pekanbaru, 11 April 2024

Penulis,

Aldiandi Putra

11870312090



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

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.5 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Landasan Teori.....	10
2.1.1 Konsep Akuntansi Biaya	10
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya	11
2.1.3 Konsep Biaya.....	12
1. Pengertian Biaya	12
2. Klasifikasi Biaya	12
2.1.4 Biaya produksi	15
1. Pengertian Biaya Produksi	15
2. Unsur-unsur Biaya Produksi	15
a. Biaya Bahan Baku	15
b. biaya Tenaga Kerja.....	16
c. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	16
2.1.5 Harga Pokok Produksi	19
2.1.6 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	21
1. Produksi atas Dasar Pesanan (Job Over Costing)	21
2. Produksi atas Dasar Proses (Process Costing)	22
2.1.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	23

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.

1. Metode Full Costing	23
2. Metode Variabel Costing	24
3. Perbedaan Metode Full Costing dan Variabel Costing.....	25
2.1.8 Laporan Harga Pokok Produksi.....	25
2.1.9 Laporan Laba Rugi Dalam Pendekatan Full Costing	26
2.1.10 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi	28
2.2 Penetapan Harga Jual	29
2.2.1 Tujuan Penetapan Harga Jual	31
2.3 Pandangan Islam Tentang Produksi	32
2.4 Penelitian Terdahulu.....	35
2.5 Kerangka Pemikiran.....	42
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Desain Penelitian.....	43
3.2 Lokasi Penelitian	44
3.3 Jenis Dan Sumber Data	44
3.4 Teknik Pengumpulan Data	45
3.5 Teknik Analisis Data	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambarn Umum Perusahaan.....	48
4.1.1 Sejarah Singkat UMKM Kayla Bakery	48
4.1.2 Visi Dan Misi Kayla Bakery	48
4.1.3 Struktur Organisasi Kayla Bakery.....	49
4.1.4 Kegiatan Usaha.....	49
4.2 Hasil Peneltian.....	52
4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Kayla Bakery.....	52
a. Biaya Bahan Baku.....	52
b. Biaya Tenaga Kerja.....	53
c. Kemasan Plastik dan Stiker.....	54
d. Listrik.....	54
4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Kayla Bakery Berdasarkan Metode Full Costing.....	55

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.....	56
b. Biaya Tenaga Kerja.....	57
c. Biaya Overhead Pabrik	58
d. Evaluasi Biaya Overhead.....	63
e. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing	64
4.2.3 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Kayla Bakery dan Menurut Metode Full Costing	66
4.2.4 Penetapan Harga Jual.....	72
4.2.5 Lpaoran Laba/Rugi	74
4.3 Pembahasan	76
4.3.1 Harga Pokok Produksi	76
4.3.2 Perhitungan Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik UMKM Kayla bakery.....	78
4.3.3 Dampak Perhitungan Harga Pokok Produksi bagi UMKM Kayla bakery	81
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	82
B. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	85

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 1.1	Tabel Perkiraan Perhitungan Harga Bahan Baku Sekali Produksi	3
Tabel 1.2	Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan per Bulan	4
Tabel 2.1	Tabel Format Laporan Laba Rugi Perusahaan Manufaktur Dengan Pendekatan Full Costing	27
Tabel 2.2	Tabel Penelitian Terdahulu	35
Tabel 4.1	Tabel Biaya Bahan Baku UMKM Kayla bakery Januari 2023	52
Tabel 4.2	Tabel Biaya Tenaga Kerja UMKM Kayla bakery April 20223.....	54
Tabel 4.3	Tabel Biaya Kemasan Pelastik dan Stiker UMKM Kayla bakery April 2023	54
Tabel 4.4	Tabel Biaya Listrik UMKM Kayla bakery Januari 2023.....	54
Tabel 4.5	Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Kayla bakery Januari 2023.....	55
Tabel 4.6	Tabel Biaya Bahan Baku UMKM Kayla bakery Januari 2023	56
Tabel 4.7	Tabel Biaya Tenaga Kerja UMKM Kayla bakery April 2023.....	58
Tabel 4.8	Tabel Biaya Kemasan Plastik UMKM Kayla Bakery Januari 2023.....	58
Tabel 4.9	Tabel Biaya Listrik UMKM Kayla bakery Januari 2023.....	59
Tabel 4.10	Tabel Biaya Makan UMKM Kayla bakery April 2023	59
Tabel 4.11	Tabel Biaya Pemeliharaan Peralatan UMKM Kayla bakery Januari 2023	60
Tabel 4.12	Tabel Biaya Transportasi UMKM Kayla bakery Januari 2023	60
Tabel 4.13	Tabel Biaya Depresiasi Alat Produksi	61
Tabel 4.14	Tabel Biaya Depresiasi Alat Produksi Perbulan	62
Tabel 4.15	Tabel Biaya Penyusutan Gedung Perbulan.....	63
Tabel 4.16	Tabel Evaluasi Biaya <i>Overhead</i> UMKM Kayla bakery April 2023.....	64
Tabel 4.17	Tabel Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i> pada Bulan Januari 2023.....	65
Tabel 4.18	Tabel Perbandingan Biaya Bahan Baku Metode UMKM Kayla bakery dan Metode <i>Full Costing</i>	66



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 milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Tabel 4.19	Tabel Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Metode UMKM Kayla bakery dan Metode Full Costing.....	67
Tabel 4.20	Tabel Perbandingan Biaya Overhead Pabrik Metode UMKM Kayla bakery dan Metode Full Costing.....	67
Tabel 4.21	Tabel Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode UMKM Kayla bakery dengan Metode <i>Full Costing</i>	69
Tabel 4.22	Tabel Selisih Harga Pokok Produksi Dari Metode UMKM Kayla bakery dan Metode <i>Full Costing</i>	71
Tabel 4.23	Tabel Harga Jual UMKM Kayla Bakery	72
Tabel 4.24	Tabel Harga Jual Menurut Metode <i>Full Costing</i>	73
Tabel 4.25	Tabel Perbandingan Harga Jual Menurut Metode UMKM dan Metode <i>Full Costing</i>	73
Tabel 4.26	Tabel Laporan Laba/Rugi UMKM Kayla bakery	74
Tabel 4.27	Tabel Laporan Laba/Rugi Metode <i>Full Costing</i>	75

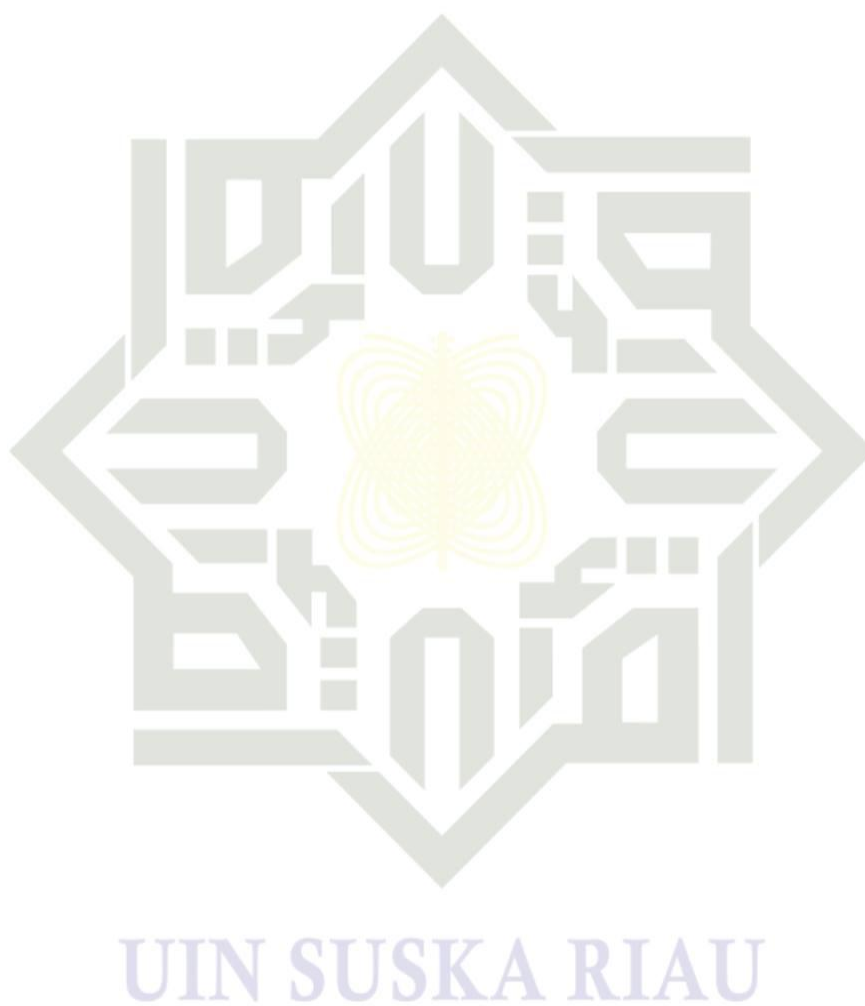
UIN SUSKA RIAU

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.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Gambar Kerangka Pemikiran	42
Gambar 4.1	Gambar Struktur Organisasi Kayla Bakery	49





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

1.1 Latar Belakang

Dunia industri saat ini mulai mengalami perkembangan yang sangat pesat akibat adanya modernisasi dunia. Dengan adanya hal ini membuat para pengusaha memiliki semangat untuk membangun suatu usaha. Usaha mikro menengah saat ini sedang naik daun, tidak sedikit mereka yang mau terjun ke bidang UMKM untuk bisa membangun suatu usaha. Usaha Kecil dan Menengah (UKM) berlomba-lomba menghasilkan produk berkualitas yang disukai oleh masyarakatnya, dengan tujuan menghasilkan keuntungan terbaik untuk saat ini dan jangka panjang. Strategi yang digunakan sebagai acuan dalam menentukan keuntungan dapat mempertimbangkan melalui penentuan harga jual dari produk tersebut.

Sebuah perusahaan harus menetapkan harga jual tersebut sehingga dapat memberikan imbalan atas usahanya dan kontinuitas produksi. Untuk memperoleh harga pokok yang sempurna semua biaya yang telah dipergunakan untuk menghasilkan barang serta jasa wajib diketahui agar dapat ditentukan tingkat harga minimalnya atau batas bawah suatu harga jual. Agar harga jual dapat ditetapkan dengan sempurna dalam arti harga jual tersebut minimal dapat menutupi biaya yang dikeluarkan maka langkah awal yang digunakan oleh perusahaan adalah dengan menghitung terlebih dahulu harga pokok produksi. Dalam setiap produksinya, perusahaan dibidang manufaktur harus mampu meminimalkan biaya penggunaan agar memperoleh harga jual yang kompetitif dipasar. Oleh karena itu, perusahaan dituntut untuk dapat mengendalikan biaya 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.

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

seminimal mungkin, dan menggunakan pengendalian biaya berupa pegendalian biaya produksi sebagai dasar penentuan harga jual produk yang diperoleh. Penetapan harga harus sempurna, bijaksana dan akurat. Hal ini dilakukan agar perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang menghasilkan produk sejenis dalam jangka waktu yang relatif lama (Sari, 2019).

Harga pokok produksi ialah bagian terpenting yang harus diperhitungkan perusahaan untuk menentukan harga jual. Harga pokok produksi ialah suatu aspek yang sangat penting bagi suatu perusahaan karena jika harga pokok produksi tidak diperhitungkan dengan benar dan tepat, maka perusahaan yang bersangkutan tidak akan dapat menentukan keuntungan yang akan diperoleh atau kerugian yang mungkin dideritanya. Oleh karena itu, perusahaan perlu menggunakan sistem akuntansi biaya. Melalui sistem penetapan biaya ini, perusahaan akan memperoleh informasi biaya yang dibutuhkan untuk setiap produk yang dipesan untuk menghitung perkiraan biaya produksi. Meskipun informasi biaya bukan satu-satunya kebutuhan manajemen informasi, setidaknya informasi biaya dapat mencerminkan elemen biaya secara rinci dari produk akhir.

Ada dua metode penghitungan harga pokok produksi berdasarkan prinsip akuntansi biaya, yaitu *full costing* dan *variabel costing*. Ketika menghitung biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing*, semua biaya yang terlibat dalam memproduksi suatu produk termasuk dalam perhitungan biaya produksi yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja, dan *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Sedangkan penggunaan metode *variabel costing* untuk menghitung biaya produksi hanya memasukkan biaya variabel ke dalam

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
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

perhitungan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja,

dan biaya *overhead* pabrik variabel (Mulyadi, 2015). Ketika metode *full costing* digunakan untuk menghitung biaya produksi, biaya tetap adalah biaya yang termasuk dalam biaya produksi, karena biaya tetap adalah biaya yang melekat pada produk, termasuk produk jadi dan barang dalam proses, dan biaya tetap ini baru dapat habis setelah produk telah habis terjual. Dengan demikian, perusahaan dapat menghitung biaya produksi secara akurat, menghasilkan harga produk yang tepat dan dapat bersaing di pasar.

Salah satu aspek terpenting dari sebuah perusahaan atau bisnis adalah penerapan akuntansi manajemen. Metode akuntansi ini dimaksudkan untuk memberikan segala macam pelaporan sebagai unit bisnis bagi pihak internal untuk melakukan prosedur manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, serta pengendalian. Ilustrasi perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1. 1

Perkiraan Perhitungan Harga Bahan Baku Sekali Produksi

No	Keterangan	Kebutuhan perhari	Biaya	Jumlah
1.	Tepung Terigu	200 kg	Rp 10.600/kg	Rp 2.120.00
2.	Gula Pasir	75 kg	Rp 13.200/kg	Rp 990.000
3.	Minyak Sayur	35 Liter	Rp 15.200/L	Rp 532.000
4.	Mentega	5 kg	Rp 27.000/kg	Rp 135.000
5.	Garam	3 kg	Rp 7.800/kg	Rp 23.400

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

6.	Ragi	4 kg	Rp 66.000/kg	Rp 264.000
7.	Bread Improver	1 kg	Rp 83.000/kg	Rp 83.000
8.	Kalsium	1 kg	Rp 66.000/kg	Rp 66.000
9.	Kacang Hijau	30 kg	Rp 21.000/kg	Rp 630.000
Total Biaya				Rp 4.843.400

Sumber: Data Olahan Kayla Bakery Januari 2023

Tabel 1. 2
Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan per Bulan

No	Keterangan	Kebutuhan Perbulan	Biaya	Jumlah
1.	Tepung Terigu	6000 kg	Rp 10.600/kg	Rp 63.600.000
2.	Gula Pasir	2250 kg	Rp 13.200/kg	Rp 29.700.000
3.	Minyak Sayur	1050 Liter	Rp 15.200/L	Rp 15.960.000
4.	Mentega	150 kg	Rp 27.000/kg	Rp 4.050.000
5.	Garam	90 kg	Rp 7.800/kg	Rp 702.000
6.	Ragi	120 kg	Rp 66.000/kg	Rp 7.920.000
7.	Bread Improver	30 kg	Rp 83.000/kg	Rp 2.490.000
8.	Kalsium	30 kg	Rp 66.000/kg	Rp 1.980.000
9.	Kacang Hijau	900 kg	Rp 21.000/kg	Rp 18.900.000
10.	Biaya Tenaga Kerja	1 Bulan	Rp 2.500.000/org x 8 org	Rp 20.000.000
11.	Kemasan Plastik	Estimasi Perusahaan		Rp 1.060.000
12.	Biaya Listrik			Rp 2.300.000

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 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
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Total Biaya	Rp 168.662.000
Jumlah Produksi Sebulan	273.000 bungkus
Harga Pokok Produksi/bungkus	Rp 617,809/618

Sumber: Data Olahan Kayla Bakery Januari 2023

Dari pengamatan tabel diatas, dokumentasi serta wawancara kepada pemilik usaha mengenai penerapan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, penulis menemukan beberapa permasalahan yang menjadi kekurangan perusahaan dalam penerapan biaya produksi, yaitu dapat dilihat bahwa UMKM ini belum melakukan perhitungan secara rinci dimana masih ada biaya yang belum dimasukkan dalam menghitung biaya pokok produksi tersebut seperti biaya penyusutan peralatan, biaya transportasi, biaya perawatan mesin dan lainnya yang bisa diklasifikasikan sebagai biaya overhead, yang mengakibatkan salah perhitungan harga pokok produksi. Selain itu adanya kelemahan dalam sistem akuntansi yang digunakan seperti tidak adanya pencatatan yang rinci terhadap setiap transaksi yang dilakukan dalam pembelian bahan baku dan lainnya untuk produksi sehingga UMKM ini tidak memiliki bukti transaksi dalam pembelian yang mana hal tersebut dapat mempengaruhi perhitungan harga pokok produksi menjadi tidak akurat.

Kayla Bakery adalah sebuah usaha manufaktur kecil yang memproduksi roti setiap hari untuk dijual kepada pelanggan. Walaupun toko roti tersebut setiap hari memproduksi roti, namun usahanya agak lambat dan kurang berkembang, salah satu penyebabnya adalah karena salah perhitungan 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.

sehingga mengakibatkan harga jual yang tidak tepat. Dalam penelitian yang dilakukan peneliti, UMKM Kayla Bakery masih menggunakan cara- cara sederhana yang didapat dari pengalaman memproduksi roti saat menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual, sehingga perhitungan harga pokok produksi sering salah. Ketidaktepatan perhitungan biaya produksi disebabkan karena tidak adanya rincian biaya yang termasuk dalam biaya produksi, termasuk biaya *overhead*. Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangatlah dibutuhkan perusahaan untuk menentukan penawaran harga jual untuk bersaing. Selain itu, UMKM tersebut membutuhkan manajemen yang baik untuk mencapaitujuan tersebut.

Rincian biaya yang tidak dialokasikan pada suatu produk sebagai biaya produksi, termasuk biaya *overhead*, dapat menyebabkan kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, yang dapat mempengaruhi penentuan harga jual. Jika UMKM Kayla Bakery masih menggunakan metode ini untuk menghitung biaya produksi, maka akan mengakibatkan perhitungan biaya produksi yang tidak akurat, yang akan menyebabkan penentuan harga jual produk yang salah, sehingga menghasilkan keuntungan yang rendah.

Pada penelitian ini, penulis memfokuskan pada penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk dengan menggunakan pendekatan *full costing* serta menganalisa, mencari dan memperoleh solusi dari permasalahan UMKM Kayla Bakery. Penulis memilih metode *full costing* karena mencakup dua jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Hasilnya, perhitungan biaya produksi yang lebih akurat dan penentuan harga jual yang lebih akurat dapat

diperoleh.

Berdasarkan hasil uraian diatas penulis tertarik untuk mengangkat judul **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DALAM PENETAPAN HARGA JUAL** (Studi Kasus Pada UMKM Kayla Bakery Pekanbaru).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada UMKM Kayla Bakery dengan penerapan metode *Full Costing* untuk penetapan harga jual?
2. Bagaimana perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode *Full Costing*?
3. Bagaimana penyusunan laporan laba rugi dengan pendekatan *Full Costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui harga pokok produksi pada UMKM Kayla Bakery dengan penerapan metode *Full Costing*.
2. Untuk menjelaskan perbedaan antara perhitungan harga pokok produksimenurut perusahaan dengan metode *Full Costing*.

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. Untuk mengetahui penyusunan laporan laba rugi dengan pendekatan *FullCosting*.

1.4 Manfaat Penelitian**1. Bagi Peneliti**

Dapat menambah pengetahuan dan pemahaman peneliti serta menerapkan mengenai penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan memberikan masukan bagi pihak perusahaan Roti Kayla Bakery dalam hal penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual dan diharapkan dapat dipakai sebagai acuan informasi dan pertimbangan dalam meningkatkan laba melalui pengelolaan harga pokok produksi.

3. Bagi Universitas/Akademisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan kajian dan referensi untuk melaksanakan penelaahan dan pengkajian lebih lanjut tentang masalah yang sama serta menambah pengetahuan pembaca sebagai bahankepustakaan.

1.5 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah penulis dalam mempelajari dan memahami berbagai tahapan penelitian, maka penulisan ini dilakukan secara bertahap, satu bab saling melengkapi, dan sistemnya adalah 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.

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini memuat uraian sistematis tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini menguraikan landasan teori yang melandasi penelitian mengenai konsep akuntansi biaya, tujuan akuntansi biaya, konsep biaya, biaya harga pokok produksi, penentuan harga jual, pandangan islam mengenai produksi, landasan teori penelitian sebelumnya serta kerangka teori.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini membahas metodologi penelitian diantaranya desain penelitian, lokasi penelitian, jenis dan sumber data, lokasi penelitian dan teknik pengumpulan data serta teknik analisis data.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan menjabarkan mengenai gambaran perusahaan dan analisis rinci dari penelitian yang dilakukan serta pembahasan tentang hasil analisis.

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan, yang berguna bagi pihak-pihak yang berkepentingan dengan temuan penelitian ini.



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

LANDASAN TEORI

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Konsep Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk serta jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadap biaya (Mulyadi, 2015). Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen dimana lebih menekankan pada proses penentuan biaya dan pengendalian biaya yang berhubungan dengan biaya produksi suatu barang (Firdaus, dkk, 2019). Akuntansi biaya memiliki peran untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan melaporkan item biaya yang mendukung laporan keuangan saat menghitung biaya produksi sehingga menampilkan data yang wajar. Akuntansi biaya juga menyediakan data terkait biaya untuk berbagai keperluan, salah satunya adalah untuk menentukan harga pokok produksi, biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan harus diklasifikasikan dan dicatat dengan baik agar dapat menghitung harga pokok produksi secara menyeluruh, benar dan dengan rinci. Akuntansi biaya perlu diterapkan pada dunia usaha, karena untuk melaporkan pencatatan keuangan yang telah disajikan oleh pihak pelaku usaha dalam pengambilan kebijakan di waktu mendatang.

Akuntansi biaya membantu manajemen dalam klasifikasi biaya, yaitu mengelompokkan biaya dari persamaan-persamaan yang ada ke dalam kelompok-

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

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

kelompok tertentu untuk menyampaikan informasi sesuai dengan kebutuhan manajemen. Klasifikasi biaya adalah proses pengklasifikasian secara sistematis unsur-unsur yang terkandung atau semua yang termasuk dalam kelompok tertentu agar dapat memberikan informasi atau makna yang lebih penting. Informasi biaya harus disesuaikan dengan tujuan penggunaan informasi biaya oleh pengguna informasi.

2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya

Setiap bidang akuntansi pasti mempunyai tujuan, salah satunya termasuk akuntansi biaya. Secara umum dapat dikatakan bahwa tujuan akuntansi biaya adalah untuk menyediakan salah satu informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam mengelola perusahaannya. Akuntansi biaya memberikan gambaran-gambaran mengenai biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi suatu produk. Menurut Dewi dan Kristanto (2014) tujuan dari akuntansi biaya adalah sebagai berikut:

1. Penentuan harga pokok

Dalam menentukan harga pokok, biaya-biaya dihimpun menurut pekerjaan, bagian-bagian, atau dirinci lagi menurut pusat-pusat biaya, produk-produk dan jasa-jasa.

2. Perencanaan biaya

Perencanaan merupakan kegiatan untuk merumuskan tujuan dan menyusun program operasi yang lengkap dalam mencapai tujuan tersebut, termasuk pula proses penentuan strategi yang disusun untuk jangka panjang dan jangka pendek.

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. Pengendalian biaya

Pengendalian merupakan usaha manajemen untuk mencapai tujuan yang telah diterapkan dengan melakukan perbandingan secara terus menerus atarhasil yang diperoleh dengan yang direncanakan.

4. Dasar untuk pengambilan keputusan yang khusus

Akuntansi biaya memberikan informasi biaya yang berbeda agar dapat dibandingkan dengan pendapatan dari berbagai tindakan alternatif yang akan dipilih oleh manajemen.

2.1.3 Konsep Biaya**1. Pengertian Biaya**

Biaya menurut Mulyadi (2015) adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Sedangkan menurut Firdaus, dkk (2019) biaya adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan yang dilakukan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna di masa yang akan datang, atau memiliki manfaat yang lebih dari satu periode akuntansi tahunan.

2. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya menurut Mulyadi (2015), yaitu:

1) Pengeluaran Biaya

Diklasifikasikan menurut nama biaya objek biaya, misalnya: semua biaya yang berhubungan dengan peralatan disebut biaya peralatan.

2) Klasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Perusahaan

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 Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan bakumenjadi produk yang siap jual.

b. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untukmelaksanakan kegiatan pemasaran.

c. Biaya Administrasi Umum

Biaya administrasi umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3) Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

a. Biaya Langsung

Biaya langsung artinya biaya yang timbul sebagai akibat dari pembiayaan. Misal: biaya bahan baku langsung.

b. Biaya Tidak Langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan bukan hanya karena sesuatu yang dibiayai. Biaya ini tidak mudah ditentukan dengan produk.

4) Perilaku Biaya Terkait Dengan Perubahan Volume Aktivitas

a. Biaya Variabel

Biaya variabel ialah biaya total yang berubah seiring dengan perubahan aktivitas. Contoh: biaya bahan baku.

b. Biaya Semivariabel

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.

Biaya semivariabel adalah biaya yang bervariasi secara tidak proporsional dengan jumlah aktivitas dan mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel. Misalnya: tagihan listrik, termasuk tagihan listrik dan tagihan pemakaian listrik.

c. Biaya Semi Tetap

Biaya semifixed adalah biaya yang tetap konstan pada tingkat aktivitas serta selalu bervariasi untuk output tertentu.

d. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya tetap untuk tingkat aktivitas tertentu.

e. Jangka Waktu Manfaatnya

a) Pengeluaran Modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang bermanfaat selama periode akuntansi. Pengeluaran modal terjadi ketika mereka termasuk dalam biaya aset, dan disusutkan serta di amortisasi selama tahun dimana mereka berfungsi. Contoh: pembebanan aktiva gedung sertaperalatan.

b) Pengeluaran Pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah pengeluaran yang menghasilkan pendapatan selama periode akuntansi dimana pengeluaran tersebut terjadi, dilaporkan sebagai pengeluaran, dan terkait dengan pendapatan yang dihasilkan oleh pengeluaran tersebut. Contoh: biaya iklan.

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.

2.1.4 Biaya Produksi

1. Pengertian Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk (Mulyadi, 2015). Biaya produksi mengacu pada semua biaya yang terkait dengan produk yang diperoleh, termasuk komponen biaya produk seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Ringkasnya, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi itu sendiri mencakup semua biaya yang berkaitan dengan perolehan alat-alat produksi untuk diolah menjadi produk.

2. Unsur-unsur Biaya Produksi

Biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik adalah tiga kelompok biaya dalam laporan harga pokok produksi.

a. Biaya Bahan Baku

Kegiatan pembuatan produk pasti memerlukan bahan baku. Oleh karena itu, perusahaan akan mengalokasikan biaya bahan baku untuk melakukan proses kegiatan produksi. Biaya bahan baku ialah bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi (Mulyadi, 2015).

Bahan baku yang menjadi komponen utama barang jadi merupakan bahan baku langsung karena bahan ini dapat secara mudah dan akurat ditelusuri sampai ke barang jadi. Menurut Bustami dan Nurlala (2012) biaya bahan baku langsung ialah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan bisa ditelusuri langsung pada produk selesai.

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. Biaya Tenaga Kerja

Menurut Bustami dan Nurlela (2012), biaya tenaga kerja langsung ialah biaya yang ditimbulkan saat tenaga kerja yang dipergunakan dalam mengkonversikan bahan baku menjadi produk jadi dan bisa ditelusuri langsung pada produk jadi.

Biaya tenaga kerja dikategorikan menjadi dua, yaitu tenaga kerja langsung (*direct labor*) dan tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*). Biaya tenaga kerja langsung ialah biaya tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan proses produksi, sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung ialah biaya tenaga kerja yang tidak langsung berhubungan dengan produksi.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* adalah biaya lainnya yang tidak dapat secara nyata didefinisikan dengan atau dibebankan secara langsung pada produk. Tidak seperti bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik merupakan bagian yang tidak terlihat dari produk jadi. Biaya *overhead* pabrik menurut Mulyadi (2015) meliputi semua biaya produksi selain yang tercantum sebagai biaya langsung, seperti biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

Biaya *overhead* pabrik dikelompokkan menjadi tiga golongan, antaralain:

1) Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya

Menurut sifatnya, biaya produksi yang termasuk dalam biaya

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.

overhead pabrik dikelompokkan menjadi beberapa golongan, yaitu:

a) Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong merupakan biaya yang digunakan untuk bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi atau jika menjadi bagian dari produk jadi memiliki nilai yang relatif kecil dibandingkan dengan harga pokok produksinya.

b) Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan adalah biaya yang digunakan untuk reparasi dan pemeliharaan seperti biaya suku cadang, biaya bahan habis pakai, dan lain-lain.

c) Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang digunakan untuk tenaga kerja yang upahnya tidak diperhitungkan secara langsung kepada produk.

d) Biaya yang timbul akibat penilaian terhadap aktiva tetap

Biaya yang termasuk kelompok ini adalah biaya-biaya emplasemen pabrik, bangunan pabrik, mesin dan *equipment*, dan aktiva tetap lainnya.

e) Biaya yang timbul akibat berlalunya waktu

Biaya yang digunakan ketika akibat berlalu waktu. Biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya-biaya asuransi gedung dan emplasemen, asuransi mesin dan *equipment*, asuransi kendaraan, dan lain-lain.

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.

f) Biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran tunai

Biaya yang digunakan apabila ada biaya *overhead* pabrik yang memerlukan pengeluaran tunai secara langsung. Biaya- biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN, dan lain-lain.

2) Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut perilakunya dalam hubungan dengan perubahan volume produksi. Ditinjau dari perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Biaya *overhead* pabrik dapat dibagi menjadi tiga golongan, yaitu:

a) Biaya *overhead* pabrik tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya *overhead* pabrik yang tidak berubah ketika terjadi perubahan pada volume kegiatan.

b) Biaya *overhead* pabrik variabel

Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya *overhead* pabrik yang perubahannya sebanding dengan volume kegiatan.

c) Biaya *overhead* pabrik semivariabel

Biaya *overhead* pabrik semivariabel adalah biaya *overhead* pabrik yang perubahannya tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

3) Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut hubungannya dengan departemen. Ditinjau dari hubungannya dengan departemen-departemen yang ada dalam pabrik, biaya *overhead* pabrik dapat digolongkan

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.

menjadi dua golongan, yaitu:

- a) Biaya *overhead* pabrik langsung departemen (*direct departmental overhead expenses*)

Biaya *overhead* pabrik langsung departemen adalah biaya *overhead* pabrik yang manfaatnya hanya terjadi dan dinikmati oleh departemen tertentu.

- b) Biaya *overhead* pabrik tidak langsung departemen (*indirect departmental overhead expenses*)

Biaya *overhead* pabrik tidak langsung departemen adalah biaya *overhead* pabrik yang manfaatnya dapat dinikmati oleh lebih dari satu departemen.

2.1.5 Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi penentuan harga jual suatu produk sekaligus penetapan laba yang diinginkan. Dengan demikian ketepatan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi benar-benar harus diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Pada umumnya, sebagian besar dari perusahaan yang menghasilkan barang-barang dan jasa masih menghadapi persoalan dalam menentukan harga pokok produksi.

Harga pokok produksi merupakan sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual (Mulyadi, 2015). Harga pokok produksi merupakan deretan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik ditambah

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
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

persediaan produk dalam proses awal kemudian dikurangkan dengan persediaan produk pada proses akhir (Bustami dan Nurlela, 2012). Jadi menghitung harga pokok produksi adalah menghitung biaya penggunaan sumber daya ekonomi untuk menghasilkan barang dan jasa.

Menurut Purwanto dan Watini (2020), definisi lain dari biaya produksi ialah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan baku dan mengolahnya menjadi produk akhir. Sedangkan menurut Dewi dan Kristanto (2014), harga pokok produksi merupakan biaya barang yang dibeli untuk proses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Biaya persediaan merupakan semua produk yang dianggap sebagai aset dalam neraca ketika produk itu dijual.

Dari beberapa pengertian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang digunakan dalam proses produksi, dimana biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Biaya yang terjadi dalam kegiatan manufaktur disebut biaya produksi. Biaya-biaya yang timbul pada proses produksi akan mempengaruhi perubahan harga pokok produksi. Baik peningkatan maupun penurunan biaya-biaya tersebut akan mempengaruhi proses penentuan harga pokok produksi. Biaya-biaya yang biasanya akan mempengaruhi proses produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

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.

Kemampuan perusahaan untuk menentukan biaya produksi yang tepat sangat penting untuk keberhasilannya. Jika suatu perusahaan tidak cermat dalam menghitung biaya produksi, maka akan dihadapkan pada dua kemungkinan, yaitu:

- a. Harga pokok yang diperhitungkan terlalu rendah

Pengaturan biaya rendah untuk barang dagangan dapat merugikan perusahaan itu sendiri, karena barang dagangan murah menyebabkan harga jual rendah. Sementara suatu perusahaan dapat menjual produknya dengan cepat karena harga jual yang terlalu rendah, hal ini dapat merugikan perusahaan karena keuntungannya tidak dapat menutupi biaya produksi produk tersebut.

- b. Biaya perhitungan haarga pokok terlalu tinggi

Keadaan ini juga dapat menimbulkan kesulitan bagi pelaku usaha karena biaya produksi yang tinggi menaikkan harga produk dipasaran, sehingga mempersulit pelaku usaha untuk memasarkan produknya dan menyebabkan kehilangan daya saing.

2.1.6 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

1. Produk atas Dasar Pesanan (*Job Order Costing*)

Metode harga pokok pesanan merupakan metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu serta biaya produksi persatuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan (Heranto, 2016). Menurut Mulyadi (2015) perusahaan melakukan pengumpulan biayanya

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.

berdasarkan pesanan ialah perusahaan yang melakukan produksinya secara terputus-putus, produk yang dibuat berdasarkan spesifikasi pelanggan atau pemesan, dan aktivitas produksi yang dilakukan bertujuan untuk memenuhi pesanan bukan untuk memenuhi persediaan gudang.

Menurut Dewi dan Kristanto (2014), sistem kalkulasi biaya pensanan memiliki beberapa karakteristik, yaitu:

- a. Kegiatan produksi dilakukan atas dasar pesanan, sehingga bentuk barang atau produk tergantung pada spesifikasi pesanan.
- b. Biaya produksi dikumpulkan untuk setiap pesanan sehingga total biaya produksi dapat dihitung ketika pesanan selesai.
- c. Pengumpulan biaya produksi dengan membuat kartu pesanan biaya.
- d. Biaya per unit produk ditentukan dengan membagi biaya produk yang dipesan dengan jumlah unit produk yang diselesaikan setelah produk yang dipesan selesai.

2. Produk atas Dasar Proses (*Process Costing*)

Menurut Dewi dan Kristanto (2014), sistem penetapan biaya berdasarkan proses, bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik dibebankan ke pusat biaya. Pusat biaya biasanya merupakan departemen, tetapi juga dapat menjadi pusat pemrosesan dalam satu departemen. Persyaratan utama sistem kalkulasi biaya proses adalah bahwa semua produk yang dihasilkan oleh pusat biaya dalam suatu periode harus sama dalam hal sumber daya yang dikonsumsi.

Perhitungan biaya berdasarkan proses menyediakan informasi bagi para

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.

manajer untuk menganalisis produk serta profitabilitas pelanggan dan menentukan harga, bauran produk, serta keputusan untuk perbaikan proses.

Adapun ciri-ciri yang menentukan biaya proses menurut Bustami dan Nurlela (2012), adalah:

- a. Kegiatan produksi berlangsung terus menerus.
- b. Produk dalam jumlah banyak dan tujuannya untuk mengisi persediaan yang siap dijual.
- c. Produk yang diproduksi dalam departemen atau pusat biaya relative identik dan berdasarkan standar.
- d. Biaya dibebankan ke setiap unit dengan membagi total biaya yang telah dibebankan ke pusat biaya dengan total unit yang diproduksi.
- e. Membebankan biaya untuk jangka waktu tertentu.

2.1.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015) metode penghitungan harga pokok produksi adalah metode yang memperhitungkan unsur biaya dalam harga pokok produk. Dalam menghitung elemen biaya ini ada dua metode, yaitu:

1. Metode *Full Costing*

Full Costing adalah cara menghitung biaya produksi yang mencakup semua bagian dari biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik variabel dan tetap.

Full costing adalah cara menghitung harga pokok produk yang dibebankan pada suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya produksi, termasuk biaya variabel dan tetap (Bustami dan Nurlela, 2012). Dalam metode

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.

ini, biaya *overhead* pabrik dibebankan ke harga pokok barang jadi atau penjualan berdasarkan tarif yang ditetapkan untuk aktivitas normal atau aktual.

Metode penetapan biaya penuh (*full costing*) memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap sebagai tambahan dari biaya persediaan barang, termasuk barang jadi yang belum terjual dan barang dalam proses, dan jika produk terjual habis kemudian baru dianggap sebagai harga pokok penjualan.

Oleh karena itu, biaya produksi yang dihitung dengan metode biaya penuh terdiri dari elemen biaya berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>xxx</u> +
Harga Pokok Produksi	xxx

2. Metode Variabel Costing

Varibel Costing adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memasukkan biaya produksi variable dalam biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Oleh karena itu, biaya produksi yang dihitung dengan metode biaya variabel mencakup elemen biaya produksi berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx</u> +
Harga Pokok Produksi	xxx

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. Perbedaan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Menurut Mulyadi (2015), ada beberapa perbedaan antara metode *full costing* dengan metode *variable costing*, yaitu:

- a. Laporan keuangan atas laporan laba rugi

Jika menggunakan metode *full costing* maka biaya *overhead* akan dilaporkan dalam laporan keuangan saat produk telah terjual, sedangkan untuk metode *variable costing* biaya *overhead* akan dilaporkan dalam laporan keuangan.

- b. Perhitungan harga pokok produksi yang berbeda

Metode *full costing* menggunakan lebih banyak biaya *overhead* pabrik yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel, sedangkan metode *variable costing* hanya menghitung biaya *overhead* pabrik variabel.

- c. Biaya per periode

Dalam metode *full costing*, biaya yang terdapat pada setiap periode akan dinilai sebagai biaya yang tidak berkaitan dengan biaya produksi tapi akan mengurangi laba perusahaan. Sedangkan biaya produksi dalam metode *variable costing* akan ikut dibebankan dalam biaya produksi.

2.1.8 Laporan Harga Pokok Produksi

Laporan harga pokok produksi merupakan laporan biaya yang memberikan informasi tentang biaya produksi yang terjadi sehubungan dihasilkannya suatu produk. Informasi dimulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan produk hingga produk tersebut siap diproses. Laporan biaya produksi adalah semua biaya yang dibebankan kesetiap departemen produksi 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.

diikhtisarkan dalam laporan biaya produksi untuk masing-masing departemen.

Laporan biaya produksi untuk perusahaan yang melakukan proses produksi secara berkesinambungan, laporan biaya produksi memuat tiga bagian yaitu sebagai berikut:

- a. *Quantity schedule*

Quantity schedule merupakan pernyataan yang menggambarkan jumlah produksi setiap departemen, jumlah yang dikirim ke departemen berikutnya, jumlah yang belum siap disatukan departemen, jumlah yang hilang (susut) disatu departemen dan jumlah yang dikirim ke gudang.

- b. *Cost schedule*

Cost schedule yaitu menggambarkan dengan jelas total biaya setiap departemen dan biaya per unit untuk masing-masing unsur biaya, dan juga menggambarkan biaya per unit output.

- c. *Cost recapitulation*

Cost recapitulation yaitu menggambarkan biaya produksi yang sudah siap dan biaya yang belum siap (*work it process*). Pada akhir periode biasanya akan terdapat produk yang belum siap, untuk dapat menghitung produk yang belum siap tersebut, maka harus dihitung persentase selesai dari produk yang belum siap tersebut. Jumlah produk yang ditaksir ini disebut total produksi ekuivalen (*total equivalent production*).

2.1.9 Laporan Laba Rugi Dalam Pendekatan *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2015), pendekatan *full costing* berbagai pengorbanan sumber ekonomi disajikan dalam laporan laba rugi, yang dikelompokkan dengan

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.

kriteria sebagai berikut:

- a. Pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Pengorbanan ini dikelompokkan dengan judul “biaya produksi” dan dirinci menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
- b. Pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam kegiatan pemasaran produk jadi. Pengorbanan ini dikelompokkan dengan judul “biaya pemasaran”.
- c. Pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam kegiatan selain produksi dan pemasaran produk. Pengorbanan ini dikelompokkan dengan judul “biaya administrasi dan umum”.

Berikut ini adalah format laporan laba rugi perusahaan manufaktur yang menggunakan pendekatan *full costing*:

Tabel 2.1
Format Laporan Laba Rugi Perusahaan Manufaktur Dengan Pendekatan Full Costing

Penjualan	Rp xxx
Harga pokok penjualan:	
Persediaan awal	Rp xxx
Harga pokok produksi Barang	<u>Rp xxx</u>
Persediaan untuk dijual	Rp xxx
Persediaan akhir	Rp xxx
Harga pokok penjualan	<u>Rp xxx</u>
Laba kotor atas penjualan	Rp xxx
Biaya komersial:	
Biaya pemasaran	Rp xxx
Biaya administrasi dan umum	<u>Rp xxx</u>
Laba bersih	Rp xxx

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.

2.1.10 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015), didalam sebuah perusahaan yang berproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

1. Menentukan harga jual

Perusahaan yang memproduksi produknya untuk memenuhi persediaan digudang, dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.

2. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto, manajemen memerlukan ketepatan penentuan laba periodik, sedangkan laba yang tepat harus berdasarkan informasi biaya dan penentuan biaya yang tepat pula.

3. Memantau realisasi biaya produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya sering digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang telah diperhitungkan sebelumnya.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

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.

Ketika manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan per periode, maka manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi yang menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Berdasarkan catatan biaya produksi yang masih melekat pada produk jadi yang belum di jual pada tanggal neraca serta dapat diketahui produksinya. Biaya yang melekat pada produk jadi pada tanggal neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Sedangkan biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

2.2 Penetapan Harga Jual

Harga adalah jumlah yang diperlukan untuk memperoleh kombinasi barang dan jasa, serta nilai manfaat yang memungkinkan konsumen memiliki atau menggunakan suatu produk pada waktu tertentu (Bahri dan Rahmawaty, 2019). Harga jual yaitu jumlah kompensasi (uang atau barang dagangan) yang diperlukan untuk memperoleh kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu memberi harga pada produk mereka dengan harapan produk mereka akan terjual dengan baik dan mendapatkan keuntungan sebanyak-banyaknya.

Harga jual adalah harga yang ditentukan untuk sebuah produk yang akan mempengaruhi pendapatan perusahaan serta pada akhirnya meningkatkan profit (Visca, dkk, 2020). Perusahaan menentukan harga jual produknya

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
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

berdasarkan tiga faktor dasar, yaitu harga kompetitif, pasokan-pasokan dan biaya produksi. Harga jual merupakan faktor penting, dapat dikatakan sangat menentukan perkembangan dan keberlangsungan suatu usaha. Oleh karena itu, dalam konsep tradisional harga jual, penetapan harga lebih menekankan pada aspek nilai kuantitas, karena dianggap lebih masuk akal sebagai barometer untuk memperoleh penghasilan yang layak (Efendi dan Amin, 2020).

Jadi harga jual adalah 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 bisa bertahan dan memproduksi produk ditengah persaingan. Perubahan harga dalam jumlah kecil maupun besar akan berdampak pada penjualan produk dalam kuantitas yang cukup besar. Karena itu perusahaan dituntut hati-hati dalam menentukan harga jual dengan mempertimbangkan banyak hal.

Penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing*), ketika menggunakan metode ini untuk menentukan harga jual per unit suatu produk, harga jual per unit ditentukan dengan menghitung semua biaya per unit ditambah jumlah/persentase tertentu untuk menutupi keuntungan yang diharapkan untuk unit tersebut. Harga jual dapat dihitung dengan:

$$\text{Rumus markup pricing adalah } \text{Harga jual} = \text{Modal} + (\text{Modal} \times \text{Persentase Margin})$$

Dalam menentukan harga jual, ada beberapa faktor yang harus dipertimbangkan yaitu:

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.

1. Tujuan pemasaran

Sebelum menetapkan harga, biasanya perusahaan menetapkan strategi untuk produk. Perusahaan telah memilih pasar yang akan dijadikan pasar sasarannya dan menetapkan posisi produknya dipasar.

2. Strategi bauran pemasaran

Selain faktor tujuan pemasaran, penentuan hargaupun dipengaruhi faktor strategi bauran pemasaran. Pola dan desain produk, distribusi, tempat, dan promosi sangat berpengaruh pada penentuan harga jual. Desain produk yang menarik dibutuhkan teknik yang baik dan akan menentukan harga penjualan. Kualitas produk yang lebih baik akan mempengaruhi harga penjualan yang lebih tinggi karena untuk membuat kualitas barang dan jasa yang lebih baik diperlukan biaya yang besar.

3. Biaya produksi

Biaya produksi sering kali dijadikan dasar untuk menetapkan harga suatu produk baik itu oleh perusahaan kecil, menengah, dan besar. Biasanya perusahaan menetapkan harga jual untuk seluruh biaya produksi, distribusi, promosi, biaya penpajakan, biaya penjualan dan biaya-biaya lain yang membebani perusahaan mulai dari proses produksi sampai pada penjualan produk.

4. Penentuan harga jual berdasarkan pesaing

Perusahaan sangat mempertimbangkan harga pesaing yang terdapat di pasar. Dimana harga yang ditetapkan oleh pesaing akan menjadi acuan bagi perusahaan dalam menetapkan harga jual yang pantas terhadap produk yang akan dijual.

2.2.1 Tujuan Penetapan Harga Jual

Tujuan perusahaan dalam menetapkan harga jual ada bermacam-macam, semakin jelas tujuan suatu perusahaan maka akan semakin mudah menetapkan harga jual produk. Menurut Bahri dan Rahmawaty (2019),

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

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

tujuan penetapan harga jual yang dilakukan perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Kelangsungan hidup perusahaan.
2. Memaksimalkan laba.
3. Kepemimpinan mutu produk.
4. Meningkatkan penjualan.
5. Mempertahankan dan memperluas pasar.
6. Menstabilkan harga.

2.3 Pandangan Islam Tentang Produksi

Islam adalah agama universal yang meliputi seluruh kehidupan manusia, baik duniawi maupun akhirat, baik material maupun spiritual. Produksi dalam ekonomi Islam ialah setiap bentuk kegiatan yang dilakukan manusia untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber- sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia. Produksi adalah ungkapan untuk menyampaikan dan berusaha menambah taksiran pemanfaatan suatu hal baik dari sisi wujud material yang sebenarnya maupun dari sisi kebijakannya sebagai cara untuk mencapai tujuan eksistensi manusia sebagaimana tergambar dalam islam, untuk lebih spesifik untuk mencapai kesejahteraan di dunia dan mencari ridha Allah SWT di akhirat. Di dalam ajaran islam ditemukan sejumlah ayat Al-Qur'an dan Hadist secara tersirat yang menjelaskan tentang pentingnya aktivitas produksi untuk kemaslahatan umat manusia. Sebagaimana firman Allah SWT dalam Surat An-nisa' ayat 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 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.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ٢٩

Artinya : "Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu." (Q.S.An-nisa': 29)

Ayat diatas menjelaskan tentang tanah yang berfungsi sebagai penyerap air hujan dan akhirnya tumbuh tanaman-tanaman yang terdiri dari berbagai macam jenis. Tanaman itu dapat dimanfaatkan manusia sebagai faktor produksi alam, dari tanaman tersebut juga dikonsumsi oleh hewan ternak yang pada akhirnya juga diambil manfaatnya (diproduksi) dengan berbagai bentuk seperti diambil dagingnya, susunya dan lain sebagainya yang ada pada hewan ternak tersebut.

Al-Qur'an dan hadits Rasulullah SAW memberikan arahan mengenai prinsip-prinsip produksi, yaitu sebagai berikut:

1. Tugas manusia dimuka bumi sebagai khalifah Allah adalah memakmurkan bumi dengan ilmu dan amal yang dimilikinya.
2. Islam selalu mendorong kemajuan di bidang produksi. Menurut Yusuf Qardhawi, islam membuka lebar penggunaan metode ilmiah yang didasarkan pada penelitian, eksperimen, dan perhitungan. Akan tetapi islam tidak membenarkan penemuan terhadap hasil karya ilmu pengetahuandalamarti melepaskan dirinya dari Al-Qur'an dan Hadits.

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. Teknik produksi diserahkan kepada keinginan dan kemampuan manusia. Nabi pernah bersabda: “Kalian lebih mengetahui urusan dunia kalian”.
4. Dalam berinovasi dan bereksperimen, pada prinsipnya agama islam menyukai kemudahan, menghindari mudarat dan memaksimalkan manfaat. Pemahaman lebih lanjut tentang produksi dalam islam menyiratkan jenis percobaan dalam peningkatan sumber produksi yang diizinkan. Hal ini sesuai dengan ungkapan Allah SWT dalam Surag Al-Ma'idah ayat 87:

عَنْ أَنَسٍ قَالَ قَالَ النَّاسُ يَا رَسُولَ اللَّهِ غَلَا السِّعْرُ فَسَجَّرَ لَنَا. فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ -صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- «إِنَّ اللَّهَ هُوَ الْمُسَجِّرُ الْقَاضِضُ الْبَاسِطُ الرَّازِقُ وَإِنِّي لأَرْجُو أَنْ أَلْقَى اللَّهَ وَلَيْسَ أَحَدٌ مِنْكُمْ يُطَالِبُنِي بِمُظْلَمَةٍ فِي نَفْسٍ وَلَا مَالٍ». رواه أبو داود وصححه الألباني

Artinya : "Rasulullah *shallallahu,,alaihiwasallam* bersabda: “Sesungguhnya Allah-lah yang menentukan harga, mengencangkan, melapangkan dan memberi rizqi. Dan sesungguhnya aku berharap untuk menghadap kepada Allah tanpa ada seorangpun yang menuntutku karena suatu kedhaliman, baik dalam urusan darah (jiwa) ataupun harta.” (Riwayat Abu Dawud dan oleh Al Albani dinyatakan sebagai hadits shahih)

Dari hadist di atas dapat kita simpulkan bahwa rasulullah menentukan suatu harga untuk barang yang di jual. Hal ini bermakna produksi dalam islam, khususnya gerakan yang menghasilkan barang dagangan dan usaha dengan mengubah faktor sumber penciptaan yang disahkan dalam islam 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.

mengatasi masalah manusia baik secara benar dan mendalam untuk dicapai tanpa hanya menyalahgunakan, untuk memperoleh manfaat terbesar sehingga melewati batasan seperti yang digambarkan dalam ayat diatas. Ada lima macam standar yang sedangdijalankan, yaitu:

1. Dalam memproduksi suatu produk haruslah produk yang halal, baik darisegi produk dan tahapan atau prosesnya.
2. Menghindari perusakan sumber daya alam dan tidak melakukan eksploitasi sumber daya
3. Tujuan produksi adalah untuk memenuhi kebutuhan demi mencapai kesejahteraan dan kemaslahatan bersama.
4. Tujuan prodksi dalam pandangan islam adalah salah satu bentuk kemandirian umat
5. Produksi jga dimaksudkan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia secara spiritual dan secara fisik.

2.4 Penelitian Terdahu**Tabel 2.2 Penelitian terdahulu**

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh, dan Treesje Runtu (2021). (Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan	Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu	Penelitian ini adalah Kualitatif dengan metode analisis data deskriptif, pengumpulan data dilakukan dengan cara penelitian lapangan observasi	Hasil penelitiannya yaitu terdapat perbedaan antara hasil perhitungan menggunakan metode perusahaan dengan metode full costing, perbedaan ini disebabkan oleh metode yang digunakan oleh

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.

	Akuntansi)		dan wawancara.	perusahaan tidak membebankan biaya overhead pabrik secara tepat, melainkan hanya menggolongkan beberapa biaya overhead saja.
2.	Tesalonika J Lendombela, Ventje Ilat, dan Meily Y B Kalalo (2021). (<i>Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi</i>)	Penerapan <i>Full Costing</i> Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok produksi Pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan	Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, metode pengumpulan data yaitu dengan wawancara, dokumentasi dan observasi serta melakukan pengamatan terhadap data-data yang diperoleh dari UD. Mandiri	Hasil dari penelitian ini adalah biaya produksi yang dihitung dengan metode full costing adalah sebesar Rp 6.598/mika. Perhitungan ini menyebabkan biaya produksi lebih tinggi karena biaya yang terlibat dalam proses produksi dihitung secara rinci.
3.	Ravy Bhimantari, Elva Nuraina, dan Farida Styaningrum (2021). (<i>In FIPA: Forum Ilmiah Pendidikan Akuntansi</i>)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Roti New Tweety Takeran Magetan	Metode pendekatan deskriptif kualitatif.	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat selisih perhitungan, dimana dengan metode <i>full costing</i> lebih besar sebesar Rp 700.00 dibandingkan dengan metode yang

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.

				dipakai perusahaan.
4.	Mekar Meilisa Amalia, Ratna Dina Marviana, dan Aried Sumekar (2020). (<i>Jurnal Mutiara Akuntansi</i>)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost-	Dalam penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu merinci dan menjelaskan secara panjang lebar data penelitian dalam betuk kalimat. Sumber data yang	Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini telah tercapai. Tujuan pertama dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan harga pokok barang yang diproduksi oleh pabrik Wan Tempeh dengan metode <i>full Costing</i>
		Plus Pricing (Studi Kasus Pada Rumah Produksi Wan Tempeh)	digunakan berasal dari data primer yang diperoleh dari wawancara langsung kepada pemilik dan juga observasi.	

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.

5.	Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana (2020). (<i>Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan</i>)	Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Roti An Anugrah	Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif yang bersifat kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara hasil perhitungan harga pokok produksi untuk usaha kecil menengah dengan hasil perhitungan metode full costing. UKM Roti An Anugrah menghitung harga pokok produksi produk Roti putih sebesar Rp 200 dan Roti kuning Rp 201,12, sedangkan metode perhitungan <i>full costing</i> untuk Roti putih sebesar Rp 218,41 dan Roti kuning sebesar Rp 228,44. Jadi ada selisih perhitungan yaitu Rp 18,41 untuk Roti putih dan Rp 27,32 untuk Roti kuning. Perbedaan perhitungan ini disebabkan oleh metode <i>full costing</i> yang lebih rinci dengan memasukkan semua unsur biaya produksi. Hal ini menunjukkan bahwa metode ini memberikan perhitungan
----	--	---	---	--

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 lebih akurat, memungkinkan penetapan harga jual yang lebih baik.
6.	Gabriela Chateris, H. M. Yahdi, dan Neny Tri Indrianasari (2019). (<i>In Proccedings Progress Conference</i>)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada UD. Rangsang Batik Yosowilangun	Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data sekunder.	Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode yang digunakan perusahaan dengan metode biaya penuh. Yang mengakibatkan terjadinya perbedaan yaitu pada penggunaan metode perusahaan, mereka tidak mengalokasikan biaya-

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.

			biaya berdasarkan fungsi produksi.
7.	Wayan Sukresna, Anantawikrama Tungga Atmadja, dan Nyoman Trisna Herawati (2017). (<i>JIMAT: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi Undiksha</i>)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Produk Dupa Tridatu Pasupati Pada Kaori Group Di Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar	Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode pengumpulan data dengan cara wawancara dan observasi. Hasil dari penelitian ini adalah penentuan biaya produksi berpengaruh besar terhadap penentuan harga jual produk dupa tridatu pasupati. Harga pokok produksi harus diperhitungkan dengan benar dan hal ini akan berdampak pada harga jual yang baik dimana harga jual tidak terlalu tinggi maupun rendah. PPN 10% dan rijek 2% juga langsung ditambahkan ke harga jual dan dibayar oleh Konsumen

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.

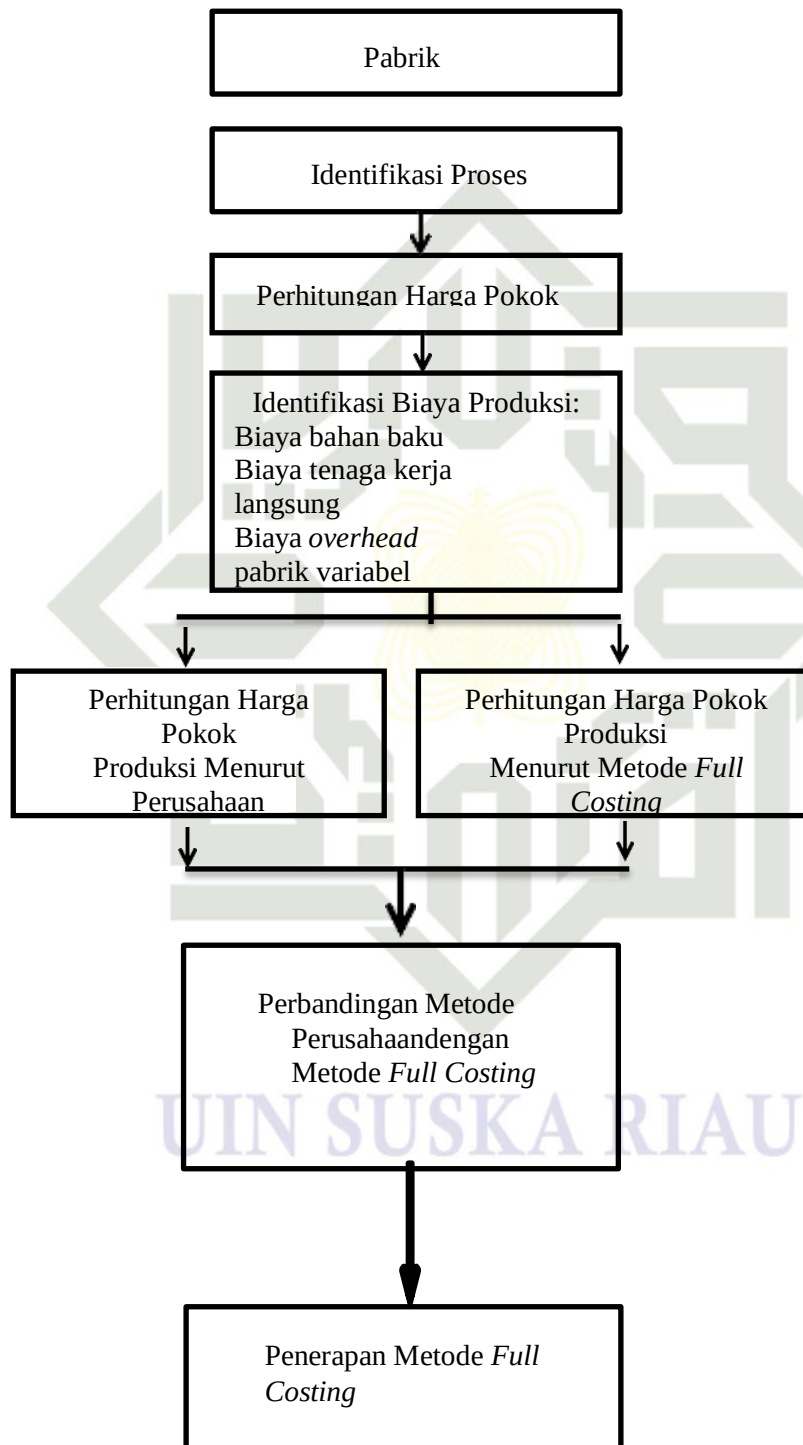
8.	Eko Purwanto , Sinta Sukma Watini (2020) (<i>Journal Of Applied Managerial Accounting</i>)	Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)	Metode penelitian yang digunakan adalah studikusus.	Hasil penelitian ini adalah Perhitungan biaya dengan menggunakan metode <i>full costing</i> memiliki keunggulan yaitu penjumlahan seluruh biaya baik yang tetap maupun variabel dapat menjadialat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual. Dalam hal ini, Regar Fruit telah melakukan perhitungan dengan baik, namun terdapat beberapa komponen yang tidak dimasukkan dalam perhitungan. Komponen tersebut ternyata berpengaruh terhadap penetapan harga jual yang dilakukan
----	---	---	---	--

2. 5 Kerangka Pemikiran

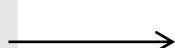
Adapun kerangka pemikiran pada penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut.

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.

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Keterangan:

 : Menyatakan hubungan



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

3.1 Desain Penelitian

Desain penelitian adalah rancangan penelitian yang digunakan sebagai pedoman dalam melakukan proses penelitian. Desain penelitian akan berguna bagi seluruh pihak yang terlibat dalam proses penelitian, karena langkah dalam melakukan penelitian mengacu kepada desain penelitian yang dibuat.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yaitu mendeskripsikan dan menjelaskan tentang fenomena atau permasalahan yang diteliti dalam bentuk kalimat. Penelitian kualitatif digunakan agar peneliti dapat memahami fenomena dan masalah secara alamiah yang mendeskripsikan permasalahan terhadap suatu objek tertentu menggunakan sudut pandang peneliti. Dan kemudian nantinya, peneliti memaparkan situasi dan kondisi sebuah fenomena, tidak menguji hipotesis atau membuat sebuah prediksi, sehingga yang menjadi tujuan utama adalah mendeskripsikan realita empiris dari fenomena secara mendalam, rinci serta tuntas yang diakhiri dengan menarik sebuah kesimpulan. Metode deskriptif adalah metode penelitian yang terlebih dahulu menganalisis data, mengumpulkan data yang ada, kemudian mengklarifikasi, menganalisis, dan menginterpretasikannya agar dapat memberikan gambaran yang jelas tentang situasi yang diteliti.

Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik, dan dengan cara

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

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Moleong, 2016). Sedangkan menurut Satori dan Komariah (2017), menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan penelitian yang mengungkap situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, dibentuk oleh kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan dan analisis data yang relevan yang diperoleh dari situasi yang alamiah.

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini bersumber dari wawancara, dokumen pribadi pengusaha, serta dokumen lainnya. Metode penelitian kualitatif ini dipilih karena bisa membantu peneliti dalam mengumpulkan dan mengolah data yang diperoleh dengan tujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing terhadap penetapan harga jual pada UMKM Kayla Bakery Pekanbaru.

3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu yang digunakan peneliti untuk penelitian ini dilaksanakan sejak tanggal 20 januari 2023, peneliti mengambil lokasi penelitian pada UMKM Kayla Bakery yang berada di Pekanbaru tepatnya di Jl. Damai, Sidomulyo Barat, Tuah Madani.

3.3 Jenis Dan Sumber Data

Sumber data merupakan subjek bagaimana dan melalui apa data dalam penelitian diperoleh. Data dalam penelitian ini menggunakan dua jenis sumber data, yaitu:

1. Data Primer

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 Sugiyono (2018), data primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh langsung dari sumber asli dan tidak melalui media perantara. Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan pemilik dan karyawan UMKM tersebut.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2018), data sekunder adalah data yang diperoleh dari media perantara seperti buku, berita, jurnal atau media lain. Data sekunder pada penelitian ini berupa laporan keuangan perusahaan dan data- data lainnya yang dianggap berkaitan dengan penelitian, yang tersedia pada UMKM tersebut.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

1. Studi Lapangan/Observasi

Studi lapangan/observasi merupakan kegiatan turun langsung kelapangan. Penelitian ini dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan langsung pada UMKM. Selain itu juga melakukan pencatatan segala hal yang berhubungan dengan biaya produksi saat menentukan harga jual.

2. Wawancara

Wawancara yaitu tanya jawab yang dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan langsung kepada narasumber, dalam hal ini 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.

bertanya langsung kepada pemilik UMKM tersebut.

3. Dokumentasi

Dokumen adalah teks yang berisi informasi. Informasi merupakan data primer yang diperoleh langsung dari perusahaan, dan data biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dalam pembuatan roti.

3.5 Teknik Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif yaitu data yang di peroleh kemudian disusun, diolah, dan di analisis dengan baik dan tepat, kemudian dibandingkan dengan teori-teori dengan kenyataan yang terjadi di lokasi penelitian yang berhubungan dengan permasalahan yang ada. Setelah di analisis dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan, selanjutnya dapat memberikan gambaran-gambaran mengenai permasalahan dan dapat ditarik kesimpulan dari fenomena yang terjadi.

Langkah-langkah yang penulis lakukan dalam teknik analisis data adalah::

a. Pengumpulan Data

Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan baku , biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik periode tertentu untuk menyusun laporan produksi dan menghitung produksi.

b. Mendeskripsikan dan menghitung biaya yang terdiri dari :

- 1) Biaya Bahan Baku
- 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung
- 3) Biaya *Overhead* Pabrik

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.

- c. Analisis penerapan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan metode *Full Costing* menurut Mulyadi (2015)

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Harga pokok produksi	xxx

- d. Evaluasi hasil perhitungan harga pokok produksi

- 1) Menurut perhitungan menggunakan metode full costing

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Harga pokok produksi	xxx

- 2) Menurut perhitungan Kayla Bakery

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik	xxx
Harga pokok produksi	xxx

- e. Membandingkan antara perhitungan dari UMKM Kayla Bakery dengan perhitungan berdasarkan Metode *Full Costing*.
- f. Menarik kesimpulan dan saran untuk UMKM Kayla Bakery

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

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil Penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat ditarik kesimpulan, antara lain :

1. UMKM Kayla Bakery telah melakukan perhitungan harga pokok produksi Roti, perhitungan yang dilakukan oleh Kayla Bakery masih sangat sederhana. Tidak semua biaya dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi. UMKM Kayla Bakery hanya menghitung beberapa biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead seperti biaya listrik, kemasan plastik. Masih terdapat biaya overhead yang harus dihitung dalam proses perhitungan harga pokok produksi namun UMKM Bakery tidak menghitung biaya tersebut. Hasil perhitungan biaya produksi menurut UMKM Kayla Bakery sebesar Rp 168.662.000 dengan harga pokok produksi sebesar Rp 618 per bungkus Roti.

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Kayla Bakery ialah dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan untuk produksi roti. Biaya yang dibebankan dalam metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik variabel (biaya listrik, biaya transportasi, biaya kemasan plastik dan stiker, biaya makan tenaga kerja) dan biaya overhead pabrik tetap (biaya

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.

pemeliharaan peralatan dan mesin, biaya penyusutan peralatan dan mesin serta biaya penyusutan gedung). Hasil perhitungan biaya produksi berdasarkan metode *full costing* sebesar Rp177.774.498 dengan harga pokok produksi sebesar Rp 651 per bungkus roti.

3. Perhitungan harga pokok produksi menurut Kayla Bakery dan menurut metode *full costing* memiliki perbedaan. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan metode UMKM Kayla Bakery. Pada metode *full costing* harga pokok produksi sebesar Rp 651 dengan biaya produksi sebesar Rp177.774.498 sedangkan perhitungan harga pokok produksi UMKM Kayla Bakery sebesar Rp 618 dengan biaya produksi sebesar Rp 168.662.000. Terdapat selisih antara perhitungan dari kedua metode tersebut. Selisih perhitungan antara kedua metode tersebut sebesar Rp 33.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode UMKM Kayla Bakery dan metode *full costing*.

Maka saran yang dapat dikemukakan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Bagi UMKM Kayla Bakery
 - a. Untuk perhitungan harga pokok produksi disarankan sebaiknya UMKM Kayla Bakery menggunakan metode *full costing* karena metode ini secara tepat akan menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat dan dapat menentukan harga jual lebih baik

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.

lagi untuk mendapatkan laba yang maksimal. Perhitungan menggunakan metode *full costing* menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, sehingga hasil yang didapat lebih akurat.

- b. Untuk harga jual UMKM Kayla Bakery disarankan sebaiknya Rp 840 perbungkus.
- c. UMKM Kayla Bakery juga sebaiknya membuat laporan keuangan agar mempermudah dalam melihat laba atau rugi secara jelas dan pasti.
- d. UMKM Kayla Bakery sebaiknya melakukan pencatatan secara rinci di setiap hal, mulai dari prosedur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.



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 PUSTAKA

Al-Qur'an Surah An-nisa' ayat 29

- Bahri, R., & Rahmawaty. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada UMKMDendeng Sapi di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, Vol. 4, No.2, 344-358.
- Bimbingan Islam. (2020, Juli 15). *Hukum Berjualan di Bawah Harga Pasar Dalam Islam*. Dipetik Februari 25, 2023, dari Bimbingan Islam: <https://bimbinganislam.com/hukum-berjualan-di-bawah-harga-pasar-dalam-islam>.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2014). *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Bogor: In Media.
- Efendi, A., & Amin, M. A. (2020). Konsep Penentuan Harga Jual Pada Pasar Tradisional Dalam Bingkai Pemahaman Manunggaling Kawula Lan Gusti. *Business and Economics Conference in Utilization of Modern Technology*, 448-464.
- Firdaus, Ahmad, Abdullah, Wasilah, Sasongko, & Catur. (2019). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat.
- Gabriela, Chateris, Yahdi, H. M., & Indrianasari, N. T. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada UD Rangsang Batik Yosowilangun. *In Proceedings Progress Conference*, Vol.2, No. 1, 272-281.
- Gilbert, T., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi*, Vol. 9, No. 2.
- Heranto, & Bambang. (2016). Perhitungan Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing) Produk BRKT Number Plate Pada PT. Rahmat Perdana Adhimetal. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi WIGA*, Vol. 6, No.

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.

1, 54.

Mekar, M. A., Marviana, R. D., & Sumekar, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost-Plus Pricing (Studi Kasus Pada Rumah Produksi Wan Tempeh). *Jurnal Mutiara Akuntansi*, Vol. 5, No. 1, 33-45.

Moleong, & Lexy, J. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya. Edisi 5*. Yogyakarta: Unit Penerbit Sekolah dan Percetakan Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

Purwanto, Eko, & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studikusus Unit Usaha Regar Fruit). *Journal of Applied Managerial Accounting*, Vol. 4, No. 2, 248-253.

Ravy, Bhimantari, Nuraina, E., & Styaningrum, F. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Roti New Tweety Takeran Magetan. *Forum Ilmiah Pendidikan Akuntansi*, Vol. 9, No. 1.

Sari, T. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Roti. *International Journal of Social Science and Business*, Vol. 3, No. 3, 264-271.

Satori, D., & Komariah Aan. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sedarmayanti. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia Reformasi Birokrasi dan Manajemen Pegawai Negeri Sipil*. Bandung: Refika Aditama.

Septiana, N. N. (2015). Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Efisiensi Perbankan Di Indonesia tahun 2010-2013 (Study Pada Bank Umum Konvensional dan Syariah). *Derivatif: Jurnal Manajemen*, Vol. 9, No. 2.

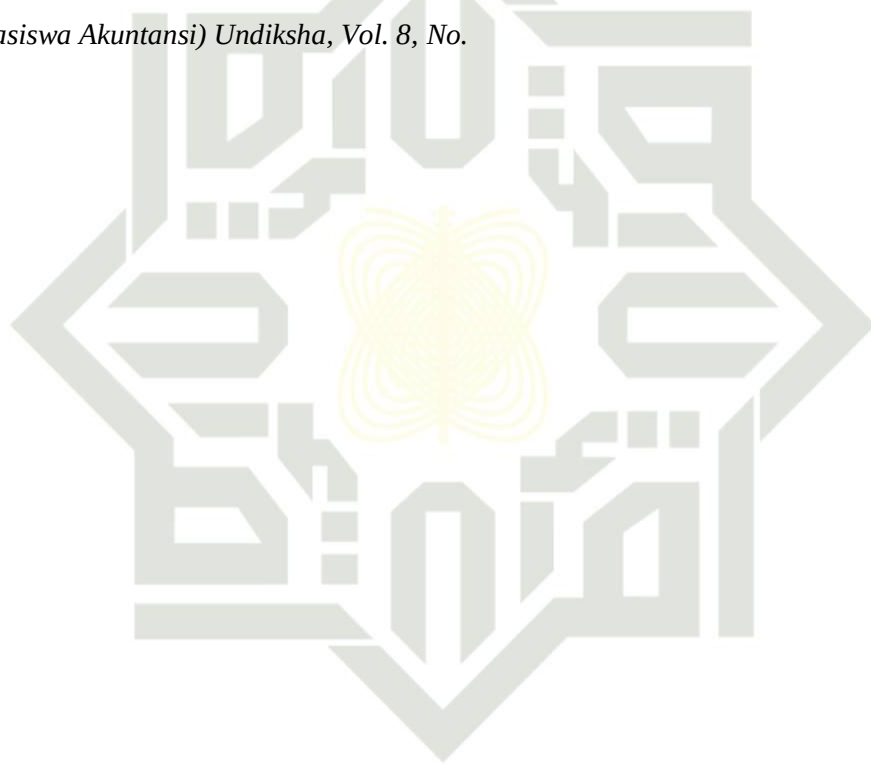
Sintia, Anggreani, & Adnyana, I. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Roti An Anugrah. *Jurnal Ilmiah AKuntansi Kesatuan*, Vol. 8, No.1, 9-16.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

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.

- Tesalonika, J., Lendombela, Illat, V., & Kalalo, M. Y. (2021). Penerapan Full Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 9, No. 1.
- Wayan, Sukresna, Atmadja, A. T., & Herawati, N. T. (2017). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Produk Dupa Tridatu Pasupati Pada Kaori Group Di Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. *JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi) Undiksha*, Vol. 8, No.



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.

LAMPIRAN HASIL WAWANCARA

Narasumber: Bapak Muslim (Pemilik Pabrik Roti)

1. Bagaimana latar belakang berdirinya usaha mikro pabrik roti ini? **Jawaban:** Pabrik Roti Kayla Bakery ini merupakan usaha keluarga. Usaha ini didirikan oleh orang tua dari bapak Muslim, kemudian dilanjutkan oleh bapak Muslim. Usaha ini bergerak dibidang manufaktur yang melakukan kegiatan operasional dengan hasil produksi berupa roti gepeng dan langsung memasarkan di pasaran.
2. Kapan didirikan usaha mikro ini?
Jawaban: Pabrik roti Kayla Bakery ini berdiri tahun 2010
3. Berapa modal awal yang dikeluarkan dalam mendirikan usaha ini? **Jawaban:** Modal awal yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pada saat awal mendirikan pabrik roti adalah sebesar Rp 200.000.000 untuk pembelian peralatan dan mesin serta bahan baku untuk pembuatan produk.
4. Berapa jumlah karyawan yang bekerja dipabrik ini?
Jawaban: Ada 8 orang tenaga kerja.
5. Berapa jam karyawan bekerja dalam sehari?
Jawaban: Jam kerja karyawan dimulai dari pukul 08.00 sampai 16.00 dengan waktu istirahat pukul 12.00 sampai 13.00.
6. Bagaimana sistem pembayaran gaji karyawan, apakah dengan gaji bulanan atau upah harian?



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim 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.

Jawaban: Pembayaran gaji karyawan dilakukan dengan pengajianperbulan

Berapa gaji karyawan setiap bulannya?

Jawaban: Rp 2.500.000

Bahan baku apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan roti?

Jawaban: Bahan baku utama yang digunakan adalah tepung terigu, gula pasir, minyak sayur, mentega, garam, ragi, bread improver/pelembut roti,kalsium, kacang hijau

9. Apakah ada biaya makan untuk karyawan?

Jawaban: Ada, setiap hari kami memberikan uang makan untuk 1 orang Rp 20.000 sehari, Tenaga kerja ada 8 orang. Jadi sehari mengeluarkan Rp 160.000 untuk biaya makan.

10. Bagaimana tahapan produksi roti?

Jawaban: tahapan dalam proses produksi yaitu:

a. Persiapan bahan baku

Dalam tahap ini yaitu menyediakan semua bahan baku yang akan di olahmenjadi produk yang berupa roti.

b. Proses pencampuran bahan baku

Setelah semua bahan baku di kumpulkan, tahap selanjutnya yaitu melakukan pencampuran semua bahan baku yang kemudian dimasukkan kedalam mesin pengaduk, kemudian adonan didiamkan beberapa saat.

c. Pembagian adonan

Setelah adonan di aduk sampai tercampur rata, maka adonan tersebut di timbang untuk dibagi menjadi beberapa bagian 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.

selanjutnya dimasukkan kedalam mesin roll/gulung.

d. Masukkan adonan ke mesin bread line

Tahap selanjutnya adonan dimasukkan ke dalam mesin bread line. Adonan yang keluar dari mesin bread line akan langsung berbentuk bulat yang udah diisi isian.

e. Memasukkan adonan ke mesin Proofing

Tahap selanjutnya adalah memasukkan adonan ke dalam mesin proofing. Dalam tahap ini, adonan roti didiamkan terlebih dahulu sampai mengembang sekitar 2 jam.

f. Proses pemanggangan roti

Setelah adonan mengembang, maka tahap selanjutnya adalah memasukkan adonan tersebut ke dalam oven. Pemanggangan ini menggunakan jenis oven skala besar.

g. Adonan didinginkan

Setelah adonan yang di panggang tersebut telah matang, maka tahap selanjutnya adalah mendinginkan roti tersebut. Proses pendinginan ini biasanya didiamkan selama 2-3 jam di suhu lingkungan pabrik. Dalam tahap ini biasanya dilakukan pengecekan kondisi roti, memenuhi syarat lolos untuk di kemas atau tidak.

h. Pengemasan

Roti yang sudah dingin akan dikemas kedalam kemasan plastik yang telah di beri label.

11. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku?

Jawaban: : Biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp 4.500.000 sampai dengan Rp 5.000.000



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 mengemukakan dan memperbanyak 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

12. Berapa lama waktu pengerjaan yang dibutuhkan?

Jawaban : Waktu yang dibutuhkan untuk satu kali produksi roti sekitar 7- 8 jam.

13. Mesin apa saja yang digunakan?

Jawaban: Mesin yang digunakan selama proses produksi adalah mixer,mesin roll,bread line,proofing dan mesin packing/pembungkus

14. Apa saja alat yang digunakan untuk memproduksi roti?

Jawaban: Alat lain yang digunakan selain mesin adalah loyang dan oven skala besar.

15. Berapa banyak roti yang dihasilkan dalam satu kali produksi?

Jawaban: Dalam sekali produksi biasanya menghasilkan 9.100 bungkus roti

16. Bagaimana proses penjualan yang dilakukan oleh perusahaan?

Jawaban: Dengan sistem kanvas

17. Metode apa yang digunakan perusahaan untuk menghitung harga pokok produksi roti?

Jawaban: Tidak tau, karena hanya mengikuti perhitungan lama dan perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan kami yaitu dengan menghitung semua biaya-biaya produksi yang terlibat dalam proses produksi dan dibagi dengan jumlah produksi

18. Apakah ada biaya yang tidak terduga dikeluarkan?

Jawaban: Ada, seperti biaya transportasi dan biaya perbaikan mesin yang rusak atau alat yang rusak.

19. Berapa tingkat laba yang diinginkan perusahaan?



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim 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.

Jawaban: 25%-30%

20. Berapa harga pembelian untuk mesin dan peralatan ?

Jawaban: Untuk mesin pengaduk awal pembelian harganya Rp 20.000.000, mesin penggulung Rp 6.500.000, mesin Bread Line Rp 100.000.000, mesin pembungkus Rp 30.000.000, mesin proofing Rp 8.000.000 , Oven tunnel Rp 90.000.000, loyang Rp 30.000

21. Berapa Jumlah unit Mesin dan Peralatan?

Jawaban: Mesin pengaduk ada 2, mesin penggulung ada 2, mesin Breadline ada 2, mesin pembungkus 1 , mesin proofing ada 4, oven tunnel 2, loyang 450

22. Untuk mesin dan peralatan yang digunakan, menurut bapak berapa tahun atau berapa lama sampai mesin dan peralatan tidak efektif digunakan lagi?

Jawaban: Untuk mesin pengaduk bisa tahan sekitar 10 tahun,mesin penggulung 10 tahun, mesin breadline 10 tahun, oven tunnel 10 tahun,mesin pembungkus 8 tahun, mesin proofing 8 tahun dan loyang 5 tahun

23. Bagaimana menghitung biaya produksi pada UMKM Kayla Bakery ?

Jawaban: kami menentukan biaya produksi hanya dengan menghitung berapa pengeluaran untuk bahan baku, tenaga kerja dan biaya-biaya seperti plastik dan listrik saja. Kemudian dibagi dengan jumlah roti yang akan diproduksi

24. Berapa harga jual roti yang ditetapkan dan bagaimana menentukan harga jualnya?

Jawaban: Harga jual roti Rp 800/bungkus. Kami menentukan harga jual sesuai dengan harga pasar saja dan juga dengan memperkirakan dengan sederhana berapa pengeluaran yang keluar untuk memproduksi

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.

roti.

25. Apakah ada pencatatan khusus untuk pembelian bahan baku ?

Jawaban : belum ada nya laporan keuangan karena kurang begitu memahami

Pekanbaru, 2 Februari 2023

Pemilik Pabrik Roti Kayla Bakery

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim 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.

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini pemilik usaha “Kayla Bakery“

menerangkan bahwa mahasiswa dengan data berikut :

Nama : Aldiandi Putra
 Nim : 11870312090
 Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
 Jurusan : Akuntansi

Merupakan mahasiswa Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau benar-benar telah melakukan Penelitian di UMKM Kayla Bakery dengan judul “ Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dalam Penetapan Harga Jual “

Demikian surat keterangan ini dibuat dan digunakan sebagai mana mestinya.

UIN SUSKA RIAU

Pekanbaru, 11 April 2023

Bapak Muslim



Mesin Pengaduk



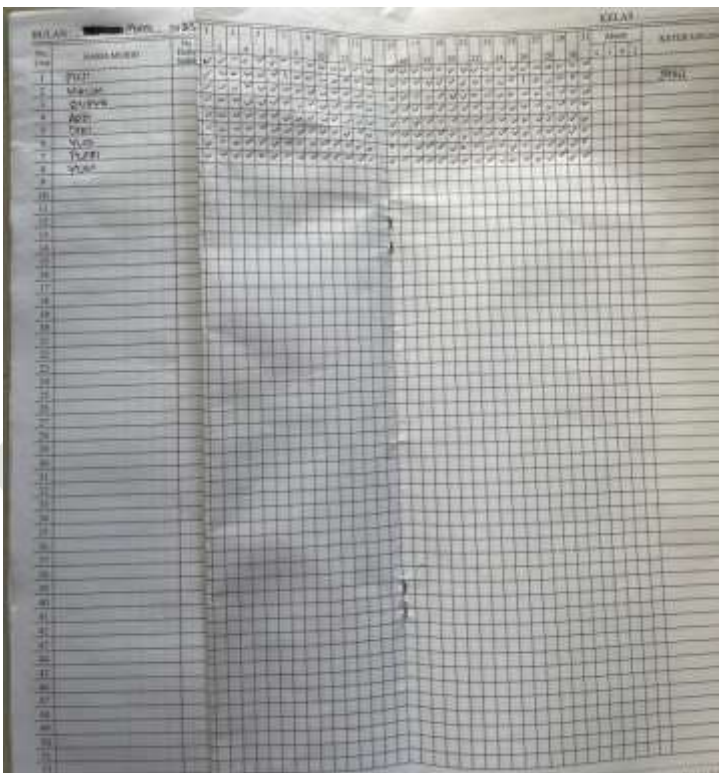
Loyang



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.

ABSEN KARYAWAN



Mesin Proofing



Mesin BreadLine

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Nasir 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.



UIN SUSKA RIAU



Oven Tunel



© 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 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.



UIN SUSKA RIAU

Wawancara Bersama Bapak Muslim (Pemilik Pabrik)



© 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 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.