

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.

TUGAS AKHIR

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM DENGAN MENERAPKAN METODE *FULL COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi)

*Di Susun Dan Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Tugas
Akademik Dan Mendapatkan Gelar Ahli Madya*



OLEH:

AHMAD FAUZAN

02170414437

PROGRAM D-III AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM
RIAU**

2024



LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

NAMA : AHMAD FAUZAN
NIM : 02170414437
PROGRAM STUDI : DIPLOMA III AKUNTANSI
FAKULTAS : EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
JUDUL : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK
 PRODUKSI PADA UMKM DENGAN MENERAPKAN
 METODE *FULL COSTING* DALAM MENENTUKAN
 HARGA JUAL (STUDI KASUS USAHA TAHU BAPAK
 SUWARDI)

Pekanbaru, 01 April 2024

DISETUJUI OLEH:

PEMBIMBING

Andi Irfan, SE, M.Sc, Ak, CA, CSRS
 NIP.198304182006041001

MENGETAHUI

KETUA PRODI

Dr. Hj. Hariza Hasyim, SE, M.SI
 NIP. 197609102009012003

DEKAN

Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM
 NIP.195008261999032001



- 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 jurnal atau untuk tujuan lainnya.
 - 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 TUGAS AKHIR

© Hak Cipta Milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

NAMA : AHMAD FAUZAN
NIM : 02170414437
PROGRAM STUDI : DIPLOMA III AKUNTANSI
FAKULTAS : EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
JUDUL : ANALISIS PERHITUNGAN POKOK PRODUKSI
 PADA UMKM DENGAN MENERAPKAN METODE
FULL COSTING DALAM MENENTUKAN
 HARGA JUAL
 (STUDI KASUS PADA USAHA TAHU BAPAK
 SUWARDI)
HARI/TANGGAL : JUMAT, 07 JUNI 2024

DISETUJUI OLEH:

PANITIA PENGUJI

KETUA

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

ANGGOTA

PENGUJI I

Dr. Dony Martias, S.E, MM
NIP. 19760306 200710 1 004

PENGUJI II

Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak. CA
NIP. 197202092006042002



Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2021

Tanggal : 10 September 2021

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Ahmad Fauzan

NIM : 02170414437

Tempat/Tgl. Lahir : Palembang, 05 Januari 2001

Fakultas/Pascasarjana : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Prodi : D-III Akuntansi

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

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM
 Dengan Menerapkan Metode Full Costing dalam menentukan
 Harga Jual (Studi kasus Pada usaha Tahu Bapak suwardi).

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, 08-09-2021.

Yang membuat pernyataan



NIM : 02170414437.

* pilih salah satu sesuai jenis karya tulis

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip 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 PADA UMKM DENGAN MENERAPKAN METODE *FULL COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi)

Oleh:

AHMAD FAUZAN

NIM: 02170414437

Usaha Tahu Bapak Suwardi merupakan usaha yang bergerak dibidang manufaktur. Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa terdapat permasalahan sehubungan dengan penentuan harga pokok produksi yang ternyata selama ini, Usaha Tahu Bapak Suwardi tidak melakukan perhitungan harga pokok produksi secara terperinci, Usaha Tahu Bapak Suwardi menentukan harga pokok produksinya berdasarkan perkiraan persentase dari harga jual yang sudah ditetapkan oleh pemilik usaha. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Usaha Tahu Bapak Suwardi sebelum dan sesudah menggunakan metode Full Costing. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif yaitu metode penelitian dengan cara mengumpulkan data-data yang sesuai dengan keadaan yang sebenarnya kemudian data-data tersebut disusun, diolah dan dianalisis untuk dapat memberikan gambaran mengenai masalah yang ada. Teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan cara wawancara terstruktur dan observasi, teknik pengumpulan data sekunder yang dilakukan dengan studi kepustakaan. Teknik analisis data yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu dengan menerapkan metode Full Costing. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat perbedaan perhitungan HPP sebelum dan sesudah menggunakan metode Full Costing. Sehingga dalam menetapkan harga jualnya menjadi lebih tinggi dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan, karena semakin tinggi biaya produksi yang dikeluarkan, maka semakin tinggi pula harga jual yang ditetapkan.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

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



KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Warohmatullahi Wabarokatuh

Alhamdulillahillobbil' alamin segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah banyak memberikan nikmat dan rahmat serta hidayah-nya kepada kita semua, shalawat serta salam kami haturkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW dengan mengucapkan *Allahumma Sholli A'la Muhammad Wa'ala a'li Syaidinah Muhammad* yang telah membawa kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang seperti sekarang ini, sehingga tugas akhir yang berjudul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Dengan Menerapkan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Bapak Suwardi)”** dapat diselesaikan oleh penulis. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya pada Jurusan Diploma Tiga Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Terwujudnya tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah mendorong dan membimbing peneliti, baik secara moril dan materil. Semoga segala bantuan yang tidak ternilai harganya mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa sebagai amal ibadah, *Aamiin ya rabbal 'alamin*, Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, hal ini tidak lepas dari

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

keterbatasan, kemampuan, dan pengalaman peneliti. Maka dengan segala kerendahan hati peneliti menerima kritik dan saran yang membangun semua pihak.

Maka dari itu secara khusus peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan rahmat serta karunia- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik

2. Teristimewa kepada kedua orang tua Abdullah Alamin dan Anikawati dan Muhammad Abdul Aziz, Sifaal Azizah, dan istri tercinta Nurul Huda Hafizah selaku keluarga penulis yang telah memberikan motivasi, dukungan baik materi maupun non-materi, dan doa serta kasih sayang kepada penulis selama ini sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik

3. Bapak Prof.Dr. Khairunnas Rajab. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

4. Ibu Dr.Hariza Hasyim, S.E., M.M. dan Ibu Febri Rahmi, SE.M.Sc.Ak.CA selaku Ketua dan Sekretaris Program Studi D-III Akuntansi

5. Ibu Identiti, S.E., M.M. Ak. selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dalam menjalani perkuliahan.

6. Bapak Andi Irfan, S.E,M.Sc,Ak,CA selaku Dosen Pembimbing tugas akhir yang telah memberikan waktu serta arahan kepada penulis selama proses bimbingan tugas akhir

7. Seluruh staf selingkungan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial yang telah membantu dalam mengurus segala administrasi.

8. Seluruh teman-teman Pondok Pesantren Pelajar dan Mahasiswa Miftahul Huda Pekanbaru yang senantiasa memberikan dukungan.



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.

Seluruh teman-teman seperjuangan Jurusan D3 Akuntansi angkatan 2021 yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan dukungan.

10. Seluruh teman-teman yang sudah memberikan motivasi, waktu dan tenaga nya dalam mengurus dan membantu penyelesaian tugas akhira ini

Peneliti menyadari bahwa dalam tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan dan kesalahan dan masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penelitimengharapkan kritik dan saran yang membangun agar memotivasi peneliti untuk menjadi lebih baik lagi di masa yang akan datang. penulis berharap agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan pembaca.

Pekanbaru, 01 April 2024

Ahmad Fauzan



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

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.4. Metode Penelitian	7
1.5. Sistematika Penulisan	10
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	12
2.1. Sejarah Singkat Usaha Tahu Bapak Suwardi.....	12
2.2. Visi dan Misi Usaha Tahu Bapak Suwardi	14
2.3. Struktur Organisasi	14
2.4. Uraian Tugas Bagian Usaha Tahu Bapak Suwardi.....	15
2.5. Aktivitas Perusahaan.....	16
2.6. Fasilitas Produksi	17
2.7. Alur Proses Produksi.....	18
BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK TEORI	22
3.1. Tinjauan Teori.....	22
3.1.1. Akuntansi Biaya.....	22
3.1.2. Biaya	23
3.1.3. Klasifikasi Biaya.....	24
3.1.4. Tujuan Akuntansi Biaya	27
3.1.5. Biaya Produksi.....	29
3.1.5.1. Pengertian Biaya Produksi	29
3.1.5.2. Unsur-Unsur Biaya Produksi	29
3.1.6. Harga Pokok Produksi	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

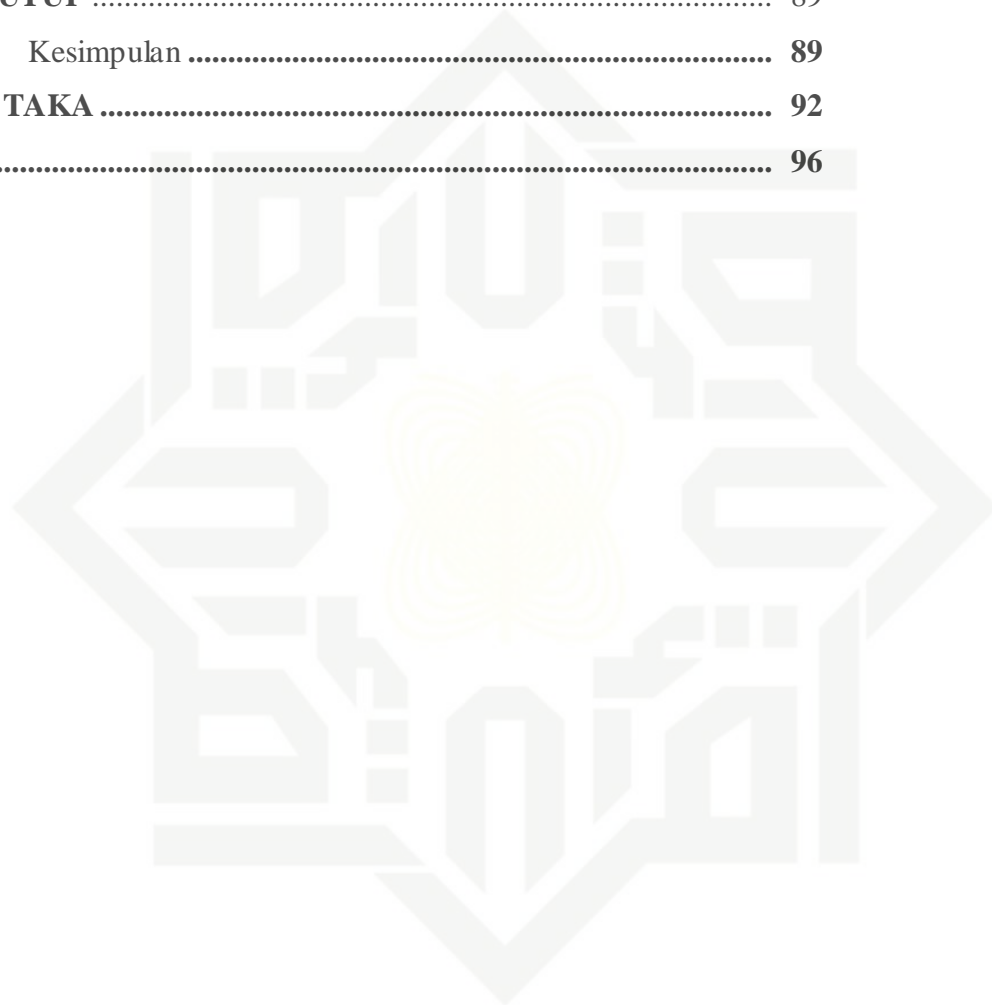
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

3.1.6.1.	Pengertian Harga Pokok Produksi.....	32
3.1.6.2.	Manfaat dan Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi	33
3.1.6.3.	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	36
3.1.6.4.	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	39
3.1.7.	Harga Jual	41
3.1.7.1.	Pengertian Harga Jual	41
3.1.7.2.	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Jual	43
3.1.7.3.	Metode Penentuan Harga Jual	44
3.1.7.4.	Tujuan Penetapan Harga Jual	45
3.1.8.	Laporan Laba Rugi	47
3.1.8.1.	Pengertian Laporan Laba Rugi	47
3.1.8.2.	Unsur-Unsur Laporan Laba Rugi	48
3.1.9.	Produksi Menurut Pandangan Islam	50
3.2.	Tinjauan Praktik	52
3.2.1.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi.....	52
3.2.2.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Full Costing Method</i>	64
3.2.3.	Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan Menurut Metode Full Costing	78
3.2.4.	Penetapan Harga Jual.....	79
3.2.4.1.	Penetapan Harga Jual Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> dengan Penerapan <i>Full Costing</i>	81
3.2.4.2.	Perbandingan Harga Jual Menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi dan Menurut	

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

	Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Dengan Menerapkan Metode <i>Full Costing</i>	83
3.2.5.	Laporan Laba Rugi	85
3.2.5.1.	Perbandingan Laba Rugi Menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi dan Menurut Metode <i>Full Costing</i>	85
BAB IV	PENUTUP	89
4.1.	Kesimpulan	89
	DAFTAR PUSTAKA	92
	LAMPIRAN	96





DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pendapatan Penjualan Ampas Tahu 2023	13
Tabel 2.2 Fasilitas Produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi	17
Tabel 3.1 Biaya Bahan Baku Tahun 2023	53
Tabel 3.2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Per Blabak Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	54
Tabel 3.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung	56
Tabel 3.4 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Blabak Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	57
Tabel 3.5 Biaya Makan Karyawan Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	58
Tabel 3.6 Biaya Listrik Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	58
Tabel 3.7 Perhitungan Biaya Listrik Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	58
Tabel 3.8 Perhitungan Biaya Kayu Bakar Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	59
Tabel 3.9 Perhitungan Biaya Solar Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	60
Tabel 3.11 Biaya Bahan Penolong	62
Tabel 3.12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	63
Tabel 3.13 Biaya Bahan Baku Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	64
Tabel 3.14 Perhitungan Biaya Bahan Baku Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	65
Tabel 3.15 Biaya Tenaga Kerja Langsung	67
Tabel 3.16 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	67
Tabel 3.17 Biaya Makan Karyawan Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	68
Tabel 3.18 Biaya Listrik	68

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tabel 3.19 Perhitungan Biaya Listrik Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahu 2023 ...	68
Tabel 3.20 Perhitungan Biaya Kayu Bakar Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	69
Tabel 3.21 Perhitungan Biaya Solar Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	70
Tabel 3.22 Perhitungan Biaya Kain Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	71
Tabel 3.23 Total Biaya Bahan Penolong.....	73
Tabel 3.24 Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Mesin Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	73
Tabel 3.25 Perhitungan Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Mesin pada Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahu 2023	74
Tabel 3.26 Depresiasi Bangunan, Mesin dan Peralatan Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	75
Tabel 3.27 Depresiasi Bangunan, Mesin dan Peralatan Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	75
Tabel 3.28 Perhitungan Biaya Depresiasi Bangunan, Mesin dan Peralatan Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi Bapak Suwardi Tahun 2023	76
Tabel 3.29 Biaya Overhead Pabrik Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	76
Tabel 3.30 Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023 Menurut Metode <i>Full Costing</i>	77
Tabel 3.31 Perhitungan Biaya Transportasi Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023.....	77
Tabel 3.32 Total Biaya Non Produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023 .	79
Tabel 3.33 Perhitungan Biaya Total Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023....	79
Tabel 3.34 Perbandingan Harga Jual Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023 ...	84
Tabel 3.35 Laporan Laba Rugi Menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 2023	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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Tabel 3.36 Laporan Laba Rugi Menurut Metode Full Costing Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 202386

Tabel 3.37 Perbandingan Laba Usaha Tahu Bapak Suwardi Tahun 202387



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur Organisasi Usaha Tahu Bapak Suwardi	15
Gambar 2.2	Alur Produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi.....	18
Gambar 3.1	Laporan Laba Rugi.....	49



- 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. 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

Perekonomian Indonesia saat ini berkembang cukup cepat setiap tahunnya. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya perusahaan yang muncul dalam beberapa tahun terakhir. Ini mendorong perusahaan untuk bekerja keras agar mampu bersaing untuk menghasilkan laba, yang merupakan tujuan utama setiap perusahaan. Mengetahui harga pokok produk yang dihasilkan adalah salah satu elemen yang harus diperbaiki agar perusahaan dapat bersaing. Oleh karena itu, untuk menentukan harga pokok, perhitungan harus dilakukan dengan hati-hati dan metode yang dipilih harus sesuai dengan situasi perusahaan. Tujuannya adalah untuk menentukan kebijaksanaan harga jual dipasaran sehingga perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan sejenis dan membantu memprediksi laba (Abdul Gafur 2018).

Suatu perusahaan harus menentukan harga jual sehingga dapat memberikan imbalan atas usahanya dan menjaga kelangsungan produksi. Demi memastikan keakuratan perhitungan harga pokok, penting untuk mengetahui seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi barang dan jasa. Hal ini diperlukan agar dapat menetapkan tingkat harga jual minimal atau batas bawah yang sesuai. Untuk menetapkan harga jual yang memadai, yaitu harga yang setidaknya dapat menutupi biaya produksi, langkah pertama yang diambil oleh perusahaan yaitu dengan menghitung harga pokok produksi. Dengan demikian, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang sesuai dengan biaya yang dikeluarkan.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Harga pokok produksi merupakan suatu aspek yang sangat penting dalam sebuah perusahaan karena jika tidak ada perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan benar, perusahaan tidak dapat mengetahui keuntungan atau kerugian yang diperolehnya. Dengan demikian perusahaan harus menggunakan sistem akuntansi biaya. Akuntansi biaya dapat diartikan sebagai kegiatan yang menghasilkan informasi biaya yang dapat digunakan dalam mempertimbangkan pengambilan keputusan manajemen atau dengan kata lain akuntansi biaya merupakan kajian data yang dapat digunakan sebagai pengambilan keputusan dalam evaluasi kesuksesan sebuah perusahaan industri (Nurayuni 2022). Melalui sistem akuntansi biaya perusahaan akan mendapatkan informasi tentang biaya untuk setiap produk yang dibuat, yang akan membantu menghitung biaya produksi yang diperkirakan. Walaupun informasi biaya bukanlah satu-satunya informasi yang dibutuhkan manajemen, Namun, paling tidak, informasi biaya dapat menunjukkan secara rinci komponen biaya dari produk yang dibuat (Andriatama et al. 2020).

Hasyim (2018), menyatakan bahwa dengan menentukan harga pokok produk yang benar, dapat mengurangi ketidakpastian dalam menentukan harga jual. Dalam menentukan harga pokok produk, perlu mempertimbangkan semua biaya yang termasuk dalam harga pokok produk dan mengalokasikan semua biaya tersebut secara tepat untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi yang sebenarnya. Perhitungan harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang digunakan untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi dalam jangka waktu tertentu. Ketidaktepatan dalam menghitung harga pokok produksi akan membawa dampak yang merugikan bagi perusahaan, karena harga pokok produksi

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

selain sebagai dasar dalam menentukan laba dan sebagai alat untuk mengukur efisiensi pelaksanaan proses produksi, serta sebagai dasar dalam pengambilan keputusan bagi manajemen perusahaan (Sujarweni,2016:9).

Proses produksi melibatkan pengorbanan berbagai sumber ekonomi, seperti berbagai jenis biaya, untuk menciptakan produk yang nantinya akan dipasarkan. Biaya-biaya ini menjadi dasar untuk menghitung harga pokok produksi. Harga Pokok Produksi dibentuk oleh tiga kategori utama, yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Penting bagi perusahaan untuk mencatat dan mengelompokkan ketiga jenis biaya ini secara akurat sesuai dengan sifat dan jenisnya. Tujuannya adalah mempermudah perusahaan dalam mengetahui total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, yang disebut sebagai harga pokok produksi.

Dalam industri, harga pokok produksi merupakan bagian terbesar dari total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. jika informasi biaya untuk suatu pekerjaan atau proses tersedia dengan baik maka akan menjadi dasar yang kuat bagi manajemen untuk merencanakan kegiatan dengan efisien. Oleh karena itu, perusahaan harus teliti dan rinci dalam menyusun laporan keuangan terutama yang terkait dengan biaya produksi, untuk menghindari penyimpangan dan pemborosan biaya selama proses produksi. Informasi mengenai harga pokok produksi dapat menjadi pedoman dalam menetapkan harga jual yang tepat kepada konsumen, yang pada akhirnya menguntungkan perusahaan dan memastikan kelangsungan bisnis.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Untuk menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yang dapat digunakan, yaitu metode *full costing* dan metode variabel *costing*. Menurut Sudarma (2016) Dalam menentukan harga pokok produksi dengan menerapkan metode *full costing*, maka biaya yang diperhitungkan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku tetap dan yang berperilaku variabel. Sedangkan metode variabel *costing*, biaya yang diperhitungkan dalam menentukan harga pokok produksi hanya terdiri dari biaya produksi variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam perusahaan industri biasanya sangat memperhatikan biaya-biaya yang digunakan untuk produksi. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa keuntungan bisnis tetap stabil atau bahkan meningkat dibandingkan dengan UMKM yang hanya berfokus pada biaya-biaya tertentu saja, terutama dalam industri pengolahan tahu. Perhitungan harga pokok produksi seringkali sangat sederhana, umumnya mereka hanya menghitung biaya bahan baku dan tenaga kerja. Namun, untuk perhitungan overhead pabrik, baik biaya tetap maupun variabel tidak diperhitungkan secara menyeluruh. Akibatnya, biaya pokok produksi tidak menunjukkan biaya yang sebenarnya.

Penelitian ini dilakukan pada Usaha Tahu Bapak Suwardi yang merupakan usaha rumah tangga yang dijalankan oleh keluarga Bapak Suwardi. Usaha tahu Bapak Suwardi menerapkan prinsip manajemen keluarga, di mana yang mengelola adalah anggota keluarganya sendiri. Usaha Tahu Bapak Suwardi juga fokus pada laba sehingga tidak terlepas dari pencapaian keuntungan yang menjadi dasar perhitungan laba rugi perusahaan.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dalam Usaha Tahu Bapak Suwardi tidak ada perhitungan harga pokok produksi sehingga biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik dan didalam pembuatan laporan harga pokok produksi masih dibuat dengan dugaan biaya saja dan tidak disusun dalam bentuk laporan yang disajikan secara memadai. Hal ini membuat Usaha Tahu Bapak Suwardi sulit untuk mengetahui harga pokok produksi dikarenakan Usaha Tahu Bapak Suwardi belum menerapkan metode *full costing*. Maka dari itu didalam menentukan harga pokok suatu produk dibutuhkan metode yang tepat sebagai dasar harga jual.

Karena penentuan harga pokok produksi pada UMKM merupakan hal yang sangat penting maka dari itu penulis akan melakukan penelitian pada Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan mengangkat tema metode *full costing* dalam penghitungan harga pokok produksi tahu yang ada pada Usaha Tahu Bapak Suwardi tujuannya untuk menentukan harga jual dari produk yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskam diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan mengangkat judul **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM DENGAN MENERAPKAN METODE *FULL COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi)**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian lataran belakang diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

1. Bagaimana perhitungan harga produksi yang dilakukan Usaha Tahu Bapak Suwardi?
2. Bagaimana perhitungan harga produksi pada Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan penerapan metode *full costing*?
3. Bagaimana perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode *full costing*?
4. Bagaimana penerapan harga jual menurut metode *full costing*?
5. Bagaimana perhitungan laba rugi menurut perusahaan dan menurut metode *full costing*?
6. Bagaimana perbandingan perhitungan laba rugi menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan metode *full costing*?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka tujuan dan manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan penerapan metode *full costing*
3. Untuk menganalisis perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan metode *full costing*
4. Untuk menetapkan harga jual menurut 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.

5. Untuk mengetahui perhitungan laba rugi menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan metode *full costing*
6. Untuk mengetahui perbandingan laba rugi menurut perhitungan Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan metode *full costing*

2. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi dan pertimbangan bagi perusahaan untuk meningkatkan laba dengan cara mengelola biaya produksi dengan baik.

2. Bagi Peneliti

Peneliti mempunyai kesempatan turun kelapangan untuk belajar menerapkan pengetahuan teoritis tentang biaya produksi yang ada pada Usaha Tahu Bapak Suwardi.

3. Bagi Akedimisi

Bagi akademisi hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan wacana dan referensi bagi pihak-pihak yang membutuhkan dan berminat untuk mengembangkannya.

1.4 Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Usaha Tahu Bapak Suwardi yang berlokasi di jalan Cipta Karya Gg. Damai, Panam., Kec. Tuah Madani, Kota Pekanbaru, Riau 28124.

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. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data Primer

adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Data ini merupakan data yang dikumpulkan sendiri dari UMKM yang diperoleh dari keterangan-keterangan serta penjelasan-penjelasan dari perusahaan yang berhubungan langsung dengan penelitian ini yang dilakukan dengan cara seperti wawancara kepada pemilik usaha atau dengan bagian produksi.

2. Data Sekunder

adalah data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Dalam hal ini data sekunder yang diperoleh seperti jurnal, penelitian terdahulu, internet, buku, data statistik.

3. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menurut Irhas Saputra (2022), dapat dilakukan dengan pengalaman, kuesioner, wawancara atau gabungan dari ketiganya. Pada penelitian ini, data dikumpulkan oleh peneliti sendiri secara pribadi dengan terjun langsung kelapangan. Peneliti sendiri yang menjadi instrumen utama untuk turun kelapangan serta berusaha mengumpulkan informasi dan data yang diperlukan. Adapun teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode:

1. Wawancara merupakan tanya jawab yang dilakukan peneliti dengan



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.

mengajukan beberapa pertanyaan langsung kepada narasumber, dalam hal ini adalah pemilik usaha yaitu bapak suwardi dan karyawan yang ada di Usaha Tahu Bapak Suwardi.

2. Observasi / Survei Lapangan Merupakan kegiatan turun langsung ke lapangan yang dilakukan Peneliti untuk melengkapi data-data yang diperlukan tujuannya untuk menyempurnakan hasil yang diharapkan dalam penelitian ini.
3. Dokumentasi Dokumentasi adalah pengumpulan data yang diperoleh melalui dokumen dan arsip yang tersedia pada objek penelitian. Hal ini bertujuan untuk mendukung informasi yang didapat melalui proses wawancara dengan pemilik usaha.

4. Metode Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Analisis data merupakan tahapan yang paling penting dalam penyelesaian terhadap suatu kegiatan penelitian ilmiah. Dalam hal ini analisis data dapat diartikan dengan kata lain yaitu proses mencari dan menyusun secara sistematis dengan data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola serta memilih mana yang penting dan akan dipelajari serta membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Pak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1.5. Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menetapkan ruang lingkup pembahasan yang terdiri dari 4 (empat) bab yang mana masing-masing bab akan membahas permasalahan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini akan membahas tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini akan membahas tentang gambaran umum perusahaan yaitu berisikan sejarah singkat perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi, uraian tugas bagian pabrik dan aktivitas perusahaan.

BAB III : TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK

Pada bab ini akan membahas tentang kajian teori yang digunakan oleh peneliti untuk mendukung didalam memecahkan masalah perhitungan harga pokok produksi sedangkan tinjauan praktek yaitu untuk mengetahui apakah praktek dari usaha tersebut sesuai dengan tinjau teori.

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

BAB IV : PENUTUP

Pada bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasan, kemudian diberikan saran-saran untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh 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.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Singkat Usaha Tahu Bapak Suwardi

Usaha Tahu Bapak Suwardi berdiri sejak tahun 2000, yang berlokasi di Jalan Cipta Karya, Kec.Tuah Madani, Kota Pekanbaru. Usaha Tahu Bapak Suwardi merupakan bagian penting dalam bisnis yang ada di pekanbaru. Usaha Tahu Bapak Suwardi telah melalui proses yang panjang dan telah berhasil memperoleh ketenaran di daerah sekitarnya. Dengan menawarkan produk berkualitas tinggi, Usaha Tahu Bapak Suwardi adalah salah satu dari lima pabrik tahu dan tempe kedelai yang ada di sekitar Kecamatan Tua Madani.

Di antara para pelaku usaha tahu di Kecamatan Buah Madani, Usaha Tahu Bapak Suwardi merupakan salah satu yang telah berdiri paling lama di Kecamatan Buah Madani setelah pabrik tahu Pak Budi yang telah berdiri pada tahun 90 an. Bapak Suwardi dan keluarganya mengolah kedelai menjadi tahu dan ampas tahu yang tidak hanya memuaskan konsumen lokal tetapi juga memberikan manfaat lebih lanjut dengan menjual ampas tahu sebagai pakan ternak. Dalam proses pengolahan tahu, berbagai limbah dihasilkan, termasuk limbah cair dan limbah padat.

Limbah cair berasal dari proses pencucian, perendaman, penyaringan atau penggumpalan, pencetakan, dan sebagian besar dari air yang digunakan untuk membersihkan peralatan produksi. Untuk meminimalkan dampak lingkungan, limbah cair dari proses penggumpalan dikumpulkan kembali dan digunakan ulang.



Namun, limbah cair lainnya dibuang langsung ke lantai, mengalir menuju saluran kecil yang akhirnya mencapai sumur yang telah dibuat tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini tidak hanya menimbulkan kekhawatiran terhadap lingkungan, tetapi juga menimbulkan risiko keselamatan bagi karyawan karena Lantai yang licin dapat menyebabkan kecelakaan. Oleh karena itu, perlu diambil tindakan untuk mengatasi permasalahan ini, seperti pembersihan rutin dan penerapan pengolahan limbah cair sebelum dibuang. Sementara itu, limbah padat yang dihasilkan dari proses pencetakan dan sisa ampas tahu memiliki nilai ekonomis sebagai pakan ternak. Dalam sehari Usaha Tahu Bapak Suwardi menghasilkan ampas tahu sebanyak 10 karung dengan rincian setiap 50 Kg kedelai menghasilkan ampas tahu 2 karung dan dalam sehari Usaha Tahu Bapak Suwardi menggunakan kedelai untuk produksi tahu sebanyak 250 kg maka ampas tahu yang dihasilkan dalam sehari sebanyak 10 karung. Ampas tahu ini dijual dengan harga yang terjangkau, yaitu Rp. 20.000,- per karung. Berikut tabel pendapatan penjualan ampas tahu tahun 2023.

Tabel 2.1 Pendapatan Penjualan Ampas Tahu Tahun 2023

Keterangan	Harga Jual	Pendapatan		
		Hari	Bulan	Tahun
Ampas Tahu	Rp. 20.000/karung	Rp. 200.000	Rp. 5.600.000	Rp. 67.200.000
Total		Rp. 200.000	Rp. 5.600.000	Rp. 67.200.000

Sumber: Diolah dari Usaha Tahu Bapak Suwardi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

2.2. Visi dan Misi Usaha Tahu Bapak Suwardi

1. Visi Pabrik Tahu Bapak Suwardi

Menjadi produsen tahu terkemuka yang menyediakan produk berkualitas tinggi dan inovatif untuk memenuhi kebutuhan konsumen, serta dipercaya oleh masyarakat pekanbaru.

2. Misi Pabrik Tahu Bapak Suwardi

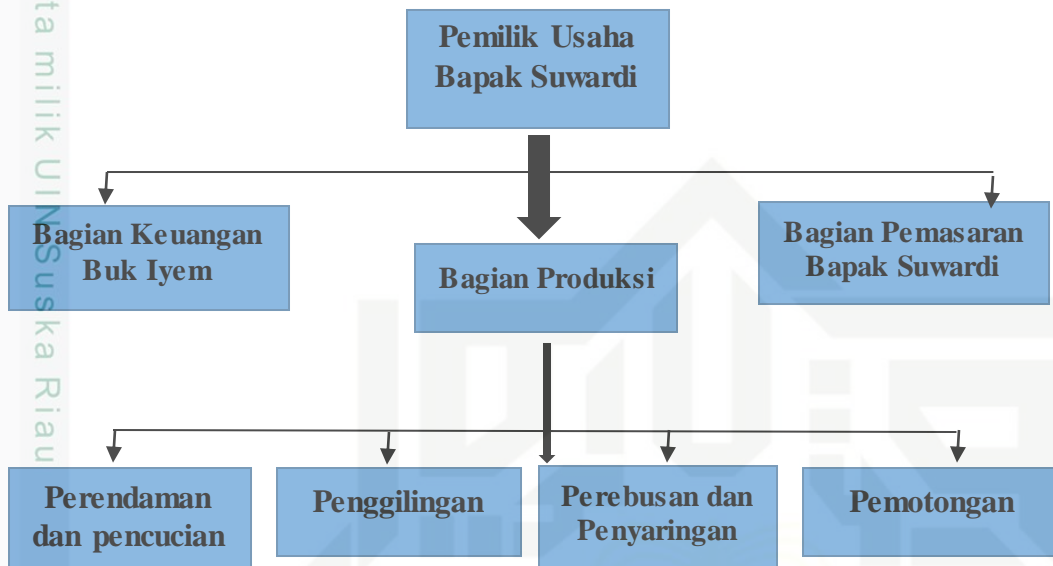
1. Menyediakan tahu berkualitas tinggi dengan menggunakan bahan baku terbaik untuk memastikan kepuasan pelanggan
2. Menjalankan operasi pabrik dengan efisiensi tinggi untuk mengurangi dampak lingkungan dan mencapai keberlanjutan produksi
3. Melakukan hubungan bisnis yang baik kepada para pelanggan

2.3. Struktur Organisasi

Menurut para ahli struktur organisasi yaitu out line, skema atau bagan organisasi mulai dari penempatan pimpinan yang paling atas sampai pada penempatan petugas yang paling bawah. Ada juga yang memahami bahwa struktur organisasi yaitu jalinan unsur-unsur organisasi yang saling terkait dan saling mempengaruhi satu sama lain. Schermerhorn berpendapat struktur organisasi adalah sebuah sistem tata kerja, mekanisme kerja, hubungan, pertanggung jawaban dan komunikasi antara individu maupun antara kelompok (Daulay 2016).

Usaha Tahu Bapak Suwardi merupakan salah satu UMKM yang belum memiliki struktur organisasi yang formal. Adapun struktur organisasi sederhana Usaha Tahu Bapak Suwardi sebagai berikut:

Gambar 2.1
Struktur Organisasi Usaha Tahu Bapak Suwardi



Sumber :Data Diolah dari Usaha Tahu Bapak Suwardi

2.4. Uraian Tugas Bagian Usaha Tahu Bapak Suwardi

1. Pemilik

Pemilik Usaha Tahu Bapak Suwardi adalah Bapak Suwardi yang memberikan modal untuk usaha sehingga dapat melakukan proses produksi tahu. Pak Suwardi memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengawasan terhadap proses produksi Tahu dan hal apa saja yang terjadi di pabrik, namun terkadang pak Suwardi juga ikut membantu dalam proses produksi Tahunya sedangkan ibu Iyem selaku istri pemilik membantu dalam membungkus Tahu yang sudah jadi.

2. Bagian Keuangan

Bertanggung jawab atas pencatatan hal-hal yang berkaitan dengan usaha tahu mitra dan mengurus segala aktifitas yang berhubungan dengan proses anggaran belanja usaha.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Bagian Pemasaran

Tugas dan tanggung jawab bagian pemasaran yaitu memasarkan tahu yang telah jadi dan siap untuk dijual serta melayani konsumen yang ingin membeli.

4. Tenaga Kerja Bagian Produksi

Tenaga kerja bagian produksi yang ada di Usaha Tahu Bapak Suwardi terdiri dari 4 orang yang memiliki tugas serta tanggung jawabnya masing masing. Seperti pada bagian perendaman dan pencucian yang memiliki tugas dan tanggung jawab merendam dan mencuci kacang kedelai yang akan digunakan untuk memproduksi tahu. Selanjutnya pada bagian penggilingan memiliki tugas dan tanggung jawab untuk menggiling kacang kedelai yang sudah direndam dan dicuci sampai kacang kedelai tersebut menjadi bubur. Tenaga kerja bagian perebusan dan penyaringan memiliki tugas memasak tahu yang sudah digiling kemudian menyaring kedelai yang sudah dimasak untuk memindahkan ampas tahu. Pada tenaga kerja bagian pencetakan memiliki tugas untuk mencetak tahu yang sudah disaring menggunakan cetakan yang sudah disediakan oleh Bapak Suwardi.

2.5. Aktivitas Perusahaan

Usaha Tahu Bapak Suwardi merupakan usaha UMKM yang bergerak dibidang industri dalam produksi tahu. Setiap hari Usaha Tahu Bapak Suwardi memproduksi tahu menggunakan kacang kedelai sebanyak 250 kg dengan 5 kali penggilingan. sekali penggilingan menggunakan 50 kg kacang kedelai dan menghasilkan tahu sebanyak 20 blabak tahu , jadi sehari Usaha Tahu Bapak Suwardi memproduksi 100 blabak tahu.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

2.6. Fasilitas Produksi

Didalam Usaha Tahu Bapak Suwardi fasilitas produksi dan peralatan yang digunakan selama proses produksi tahu berdasarkan dari hasil observasi yang dilakukan peneliti sebagai berikut :

Tabel 2.2 Fasilitas Produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi

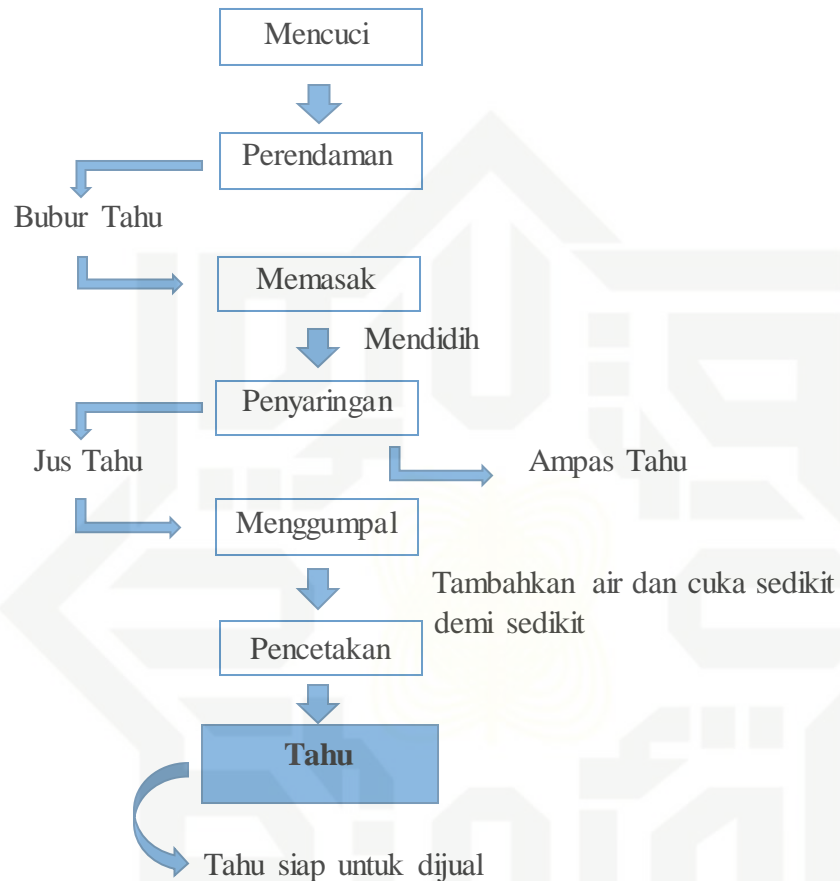
No	Keterangan	Kuantitas	Harga	Total	Masa Pakai
1	Mesin Giling	1	7.500.000	7.500.000	10 Tahun
2	Pencetak Tahu	7	60.000	420.000	5 Tahun
3	Gedung	1	100.000.000	100.000.000	25 Tahun
4	Pompa Air	2	500.000	1.000.000	3 Tahun
5	Ember	100	40.000	4.000.000	2 Tahun
6	Drum	15	100.000	1.500.000	3 Tahun
7	Saringan 1.5 meter	3	25.000	75.000	5 Bulan
8	Lampu 5 watt	6	75.000	450.000	2 Tahun
9	Tungku	1	200.000	200.000	5 Tahun
10	Mesin Disel	1	9.000.000	9.000.000	15 Tahun
11	kain	7	15.000	105.000	1 Bulan
12	Tangki Air	2	1.700.000	3.400.000	10 ahun

Sumber : Diolah dari Usaha Tahu Bapak Suwardi

2.7. Alur Proses Produksi

Gambar 2.2

Alur Produksi Usaha Tahu Bapak Suwardi



Sumber : Diolah dari Usaha Tahu Bapak Suwardi

1. Mencuci

Pada proses produksi pencucian kedelai merupakan proses awal, sebelum dilakukan pencucian kedelai ditimbang sebanyak 50 kg setiap kali melakukan produksi, dan dalam sehari para pekerja melakukan 5 kali kegiatan produksi, dan kedelai yang digunakan sebanyak 250 kg. Tujuan dari proses pencucian ini adalah untuk mencegah masuknya kotoran pada saat proses produksi dan untuk memastikan bahwa kedelai benar-benar bersih sebelum dilakukan tahap



produksi selanjutnya.

2. Perendaman

Pada tahap ini, kedelai yang telah dicuci sebelumnya kemudian dimasukkan ke dalam tempat perendaman, lalu diberi air panas secukupnya dengan suhu di bawah 55°C, tergantung dari banyaknya kedelai, dan jika suhu air di atas 55°C akan menyebabkan kedelai menjadi setengah matang dan sari kedelai yang dihasilkan menjadi berkurang atau berkurang. Perendaman dilakukan setiap pagi hari, pada pukul 12 malam - 3 pagi, atau sekitar 3 jam. Tujuan dari perendaman adalah untuk melunakkan biji kedelai sehingga mengurangi tenaga yang digunakan pada saat penggilingan, bentuk kedelai yang lunak juga memudahkan pada saat proses pengambilan sari dari ampasnya. Pada bagian ini terdapat 1 orang pekerja yaitu merupakan anak dari bapak suwardi.

3. Penggilingan

Usaha Tahu Bapak Suwardi dalam proses penggilingan sudah menggunakan mesin yang didesain khusus oleh pemiliknya, mesin penggiling yang digunakan bertenaga listrik. Tujuan penggilingan adalah untuk menggiling biji kedelai menjadi bubuk halus, dan menghasilkan bubur kedelai. Selama proses penggilingan, tambahkan air sedikit demi sedikit untuk mendapatkan hasil bubur yang maksimal.

4. Memasak / merebus

Setelah kedelai digiling, dan menghasilkan bubur, maka tahap selanjutnya adalah pemasakan. Dalam melakukan pemasakan dilakukan di dalam sebuah bak semen berukuran besar yang sudah diatur sedemikian rupa oleh pemiliknya,

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.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Yarif 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.

yaitu dengan menggunakan pemanas uap. Uap panas berasal dari ketel uap yang terletak di bagian belakang tungku semen, dan mengalir melalui pipa besi. Bahan bakar yang digunakan pada saat proses pemasakan adalah kulit pala kering, alasan pemilik memilih kulit pala kering, sebagai bahan bakar karena pabrik belum memiliki blower untuk mengeluarkan asap, dan untuk meminimalisir asap yang tebal di dalam pabrik, pemilik pun memilih kulit pala kering sebagai bahan bakar. Pada proses memasak bubur kedelai, ditambahkan air lagi agar bubur menjadi encer. Proses memasaknya sendiri dimulai dengan memasukkan air ke dalam tungku semen, kemudian memanaskannya. Pada proses ini terdapat 2 orang pekerja.

5. Penyaringan

Bubur kedelai yang telah mengental akan dilanjutkan dengan proses penyaringan, dengan menggunakan kain saring yang telah dipasang alat bantu, berupa kran besi yang berasal dari bawah tungku pemanas. Kemudian akan mengalir ke kain saring, selanjutnya akan dilakukan proses penyaringan, tujuannya untuk memisahkan ampas dan sari tahu dari bubur kedelai yang sudah matang dan mengental pada proses sebelumnya. Jika semua bubur dalam tungku pemanas telah mengalir, maka proses penyaringan akan dimulai. Selama proses penyaringan agar tidak ada padatan yang tertinggal, tambahkan air secara terus menerus dengan cara menuangkannya ke pinggir saringan. Jika dirasa sudah cukup, maka proses penuangan air pun telah selesai. Dan hasil saringan yang masih mengandung ampas diperas hingga kering, ampas yang telah diperas dimasukkan ke dalam karung, dan akan dijual oleh pemiliknya sebagai pakan



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.

ternak.

6. Penggumpalan/penambahan cuka

Proses penggumpalan atau proses pengasaman adalah proses pemisahan protein tahu dari gumpalan tahu yang dilakukan dengan cara air ditambahkan sedikit demi sedikit dengan cuka sehingga membentuk endapan, kemudian akan terjadi pemisahan secara alami. Endapan yang telah terbentuk, kemudian menjadi bahan utama yang akan dicetak menjadi tahu. Selanjutnya, sisa air yang ada akan disimpan untuk proses produksi. Pada bagian ini terdapat 2 orang pekerja.

7. Pencetakan

Setelah beberapa proses produksi tahu, pencetakan dan pengepresan menjadi proses yang mendekati tahap akhir. Jadi tahu dicetak di dalam cetakan yang terbuat dari kayu yang sudah dilubangi di sekelilingnya. Jika sudah dicetak, hasilnya akan ditutup dengan kain, lalu kayu yang ukurannya hampir sama diletakkan di atasnya, atau sering disebut pengepresan, dan hal yang sama dilakukan dengan jumlah yang sama pada beberapa susunan cetakan tahu. Waktu yang dibutuhkan untuk proses pencetakan dan pengepresan tidak dapat ditentukan oleh pemilik, begitu pula dengan para pekerja yang tidak dapat memperkirakan kapan mereka akan membuka kain.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

BAB IV

PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis penentuan harga pokok produksi pada UMKM dengan menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga jual studi kasus pada Usaha Tahu Bapak Suwardi tahun 2023, maka peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi belum mencakup semua elemen biaya yang seharusnya dibebankan kedalam proses produksi yaitu hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan penolong. Dalam menetapkan harga jual, Usaha Tahu Bapak Suwardi menetapkan harga sebesar Rp.450 per potong tahu. Harga ini ditetapkan oleh UMKM dengan melihat kondisi pasar atau para pesaing agar harga yang ditetapkan dapat bersaing di pasaran. Karena perusahaan tidak menggunakan metode apapun.
2. Berdasarkan hasil analisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih besar dibandingkan perhitungan menurut UMKM. Dari hasil analisis harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* menunjukkan hasil yang lebih tinggi daripada menurut taksiran UMKM karena semakin tinggi harga pokok produksi, maka semakin tinggi pula harga jual yang ditetapkan.



3. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Tahu Bapak Suwardi dengan hasil analisis berdasarkan metode *full costing* terdapat perbedaan yaitu pada biaya overhead pabrik, dimana pada perhitungan menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi tidak memasukkan biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap seperti biaya depresiasi serta biaya pemeliharaan mesin. Padahal biaya-biaya tersebut juga termasuk biaya yang perlu diperhitungkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi bukan hanya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya penolong saja. Sehingga perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih besar dibandingkan menurut perusahaan. Karena biaya overhead pabrik yang dibebankan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih rinci yaitu memasukkan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. Adanya perbedaan pada perhitungan harga pokok produksi akan mempengaruhi harga jual. Usaha Tahu Bapak Suwardi tetap menjual dengan harga Rp. 450 per potong tahu. Sedangkan perhitungan penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan menerapkan metode *full costing* mengalami kenaikan penetapan harga jualnya yaitu dengan harga jual Rp.500. Karena dengan metode *cost plus pricing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya produksi, biaya non produksi dan laba yang diharapkan dengan persentase mark up sebesar 65%, sehingga harga jual yang ditetapkan oleh Usaha Tahu Bapak Suwardi lebih kecil

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.

karena tidak ada besaran persentase laba yang diharapkan dan tidak memasukkan biaya secara rinci.

4. Berdasarkan hasil analisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menunjukkan bahwa laba yang dihasilkan lebih besar daripada perhitungan menurut UMKM sebab menurut Usaha Tahu Bapak Suwardi tidak ada besaran persentase laba yang diharapkan dan tidak memasukkan biaya secara rinci.

© 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.



DAFTAR PUSTAKA

- Andriatama, Muhammad Fasda, Atikah Dewi Yulanda, Visinamitri Ridarto Ramadhani, dan Linda Hetri Suriyanti. 2020. "Perhitungan Harga Pokok Pesanan Pada CV. Karya Lestari Yang Mempengaruhi Biaya Produksi." In *Pendidikan Tambusai*, , 861–68.
- Aprillia, Noor Rahmi, Set Asmapane, dan Abdul Gafur. 2018. "Analisis penentuan harga pokok pesanan dengan metode full costing." *Jurnal Manajemen* 9(2): 94.
- Bahri, Ruthia. 2019. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada UMKM Dendeng Sapi Di Banda Aceh)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)* 4(2): 344–58.
- Baldric. 2023. "Bab 2 Tentang Konsep Biaya." *Buku Akuntansi Biaya*.
- Christian Ray, Wensen, dan Hendrik Manossoh. 2016. "Penerapan Metode Process Costing system Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT . Conbloc Indonesia Surya." *Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado*: 1–10.
- Cindy Shelly Lumowa, Jantje J. Tinangon, Anneke Wangkar. 2020. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Holland Bakery Boulevard Manado." *Jurnal Riset Akuntansi* 15(1): 28–35.
- Daulay, Afrahul Fadhila. 2016. "Dasar-Dasar Manajemen Organisasi." 6(2): 34–48.
- Drury. 2021. "Perhitungan Biaya." *Management and Cost Accounting (11th)*.
- Eriska Ariyani, Ardan Firdausi MustOFFA. 2022. "Penetapan Harga Jual Melalui Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Wedang Warok." *Universitas Muhammadiyah Ponorogo*: 1–17.
- Firza, Edy, dan Fitriani Mansur. 2018. "Pelatihan Perhitungan Harga Pokok

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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Saifur Kasim Riau

Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pempek Pada UMKM Pempek Masayu 212.” *Jurnal Karya Abdi Masyarakat* 2: 46–52.

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. 2021. “Managerial Accounting. In *Encyclopedia of Business in Today’s World.*”

Hartatik, Sri. 2019. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel.” *Sosied* 2(2): 9–16.

Hasyim, Rina. 2018. “Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Ditaman Sari, Singaraja.” 10(1): 65–75.

Hermanto dalam eldy irhas saputra. 2022. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Process Costing Dalam Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pak Budi).”

Kristianto, Budiarta dalam S. Prasetyo Andre. 2023. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Manufaktur Usaha Kecil (Studi Kasus : Perusahaan Cherryka Bakery Yogyakarta) Analysis of Calculation of Cost of Production in Small Manufacturing Companies (Case Study: Cherryka Bakery Company.” *Economics, Business and Management Science Journal* 5678: 49–60.

Maliki, Alfian, dan Heru Satria. 2020. “Calculation of Cost of Production Using the Job Order Costing Method Against Determination of Selling Prices at PT OTO Media Kreasi.” *Jurnal Akuntansi Terapan* 1(2): 103–25.

Melina, Anton, F. Satriya, dan F. Satriya. 2020. 5 Suparyanto dan Rosad (2015) *Siklus Akuntansi Biaya.*

<https://badanpenerbit.org/index.php/dpipress/article/download/15/13>.

Mulyadi. 2015. “Karakteristik Usaha Menurut Pesanan.” In *Akuntansi Biaya.*,

Nansy Narty Hardianty Sumajow, Ventje Ilat, Heince Rudy Nicky Wokas. 2021.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© 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.

“Analisis Laporan Laba Rugi PT . Pos Indonesia (PERSERO) Manado 95000.” *Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi* 9(3): 960–69.

Pomantow, L P et al. 2021. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Dahar.” *Jurnal EMBA* 9(3): 843–52.

Putri, Rita Oktaviyani, dan Arwan Gunawan. 2021. “Metode Job Order Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi.” *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar* 12: 1183–89. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/2904>.

Sari, Ratna. 2021. “Sistem Informasi Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Konveksi SJM Bandar Lampung.” *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi (JTISI)* 2(1): 65–73.

Sudarma, Ade. 2016. “Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel Bintang Komara , Ade Sudarma Universitas Muhammadiyah Sukabumi.” 5: 18–29.

Sukma, Laras et al. 2022. “Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harag jual produk pada CV . Silvi MN Paradilla Parengan.” 6: 632–47.

Tilah Salsa Iga Puvti. 2023. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Krupuk Subur Di Pabuaran Kabupaten Bogor.” *skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan*.

Utami, A, dan S Nurayuni. 2022. “Alokasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Dalam Tujuan Bisnis (Literature Review Akuntansi Biaya).” ... dan *Akuntansi*: 1–11. <https://prosiding.senakota.nusaputra.ac.id/article/view/47>.

Wattimena, Charles. 2022. “Analisis Penerapan Process Costing Dalam Pembebanan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Sarwo Abadi.” *Kementerian Keuangan Republik Indonesia Badan Pendidikan Dan Pelatihan*

Keuangan Politeknik Keuangan Negara Stan Tangerang Selatan: 9–24.

© 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.



LAMPIRAN

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

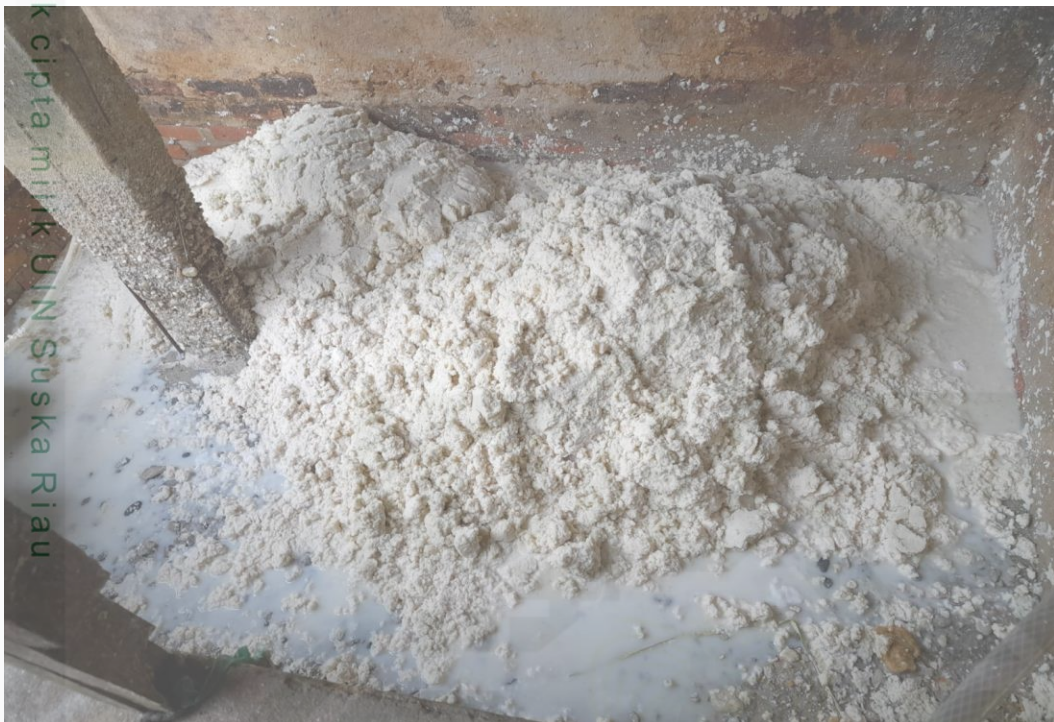
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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.



1. Ampas Tahu



2. Tungku



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. Kayu Bakar



4. Mesin Giling



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.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
5. Ember

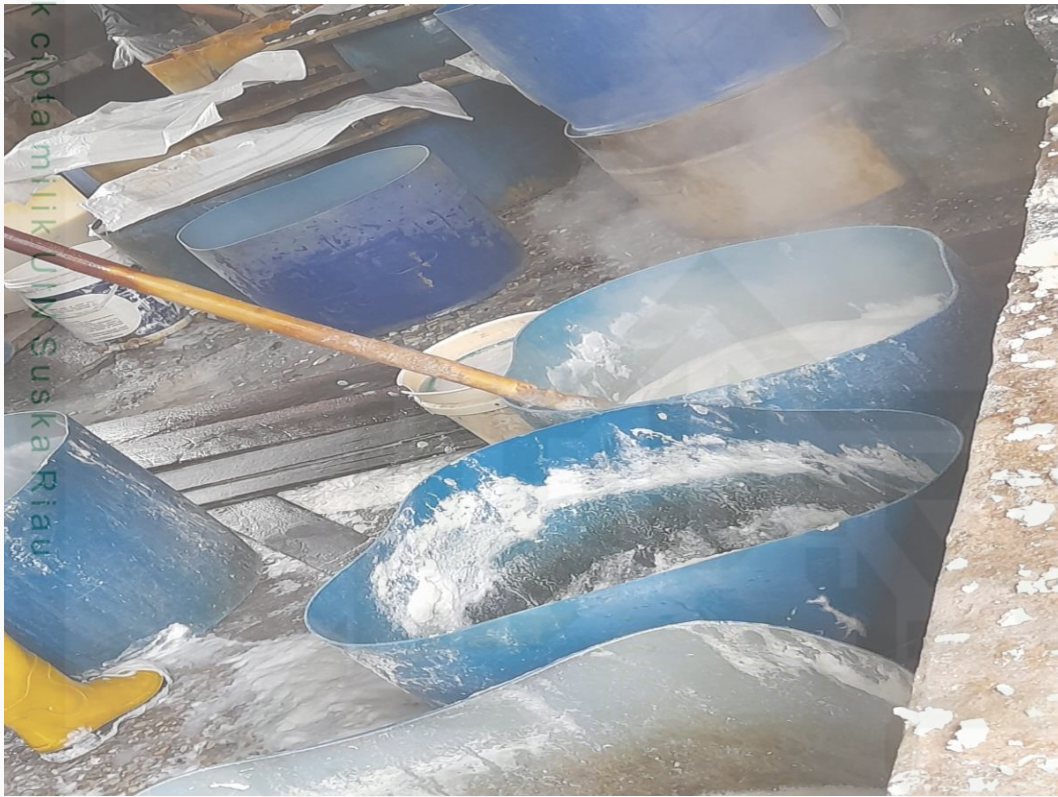


6. Ember Tong



- 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.

7. Pengrebusan Kedelai



8. Penyaringan Kedelai yang sudah direbus



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.

9. Pencetakan Tahu



10. Pematangan Tahu



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

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

11. Mesin Sanyo



12. Air cuka dari perendaman kedelai



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

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

13. Tahu yang sudah dipotong



14. Bak Air



- 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.

