



**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.

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN  
METODE *FULL COSTING* PADA UMKM AYAM GEPREK BUDE ANI**  
*Disusun Dan Dianjurkan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Tugas-Tugas  
Akademik Dan Memperoleh Gelar Ahli Madya*



**UIN SUSKA RIAU**

**OLEH :**

**YUSRIL MUNANDAR**

**NIM : 02270415452**

**PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
2025**

**UIN SUSKA RIAU**



## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Nama

: Yusril Munandar

NIM

: 02270415452

Program Studi

: Diploma III Akuntansi

Fakultas

: Ekonomi dan Ilmu Sosial

Judul

: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Process Costing* Pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani Di Pekanbaru Provinsi Riau

Pekanbaru, 21 April 2025

Disetujui

Pembimbing

**Dr. Jasmina Syafei, SE, M.Ak, Ak, CA**  
NIP. 19750307 200701 2 019

Mengetahui

Ketua Prodi

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



**Dr. Mulyadi, S.E., M.M**  
NIP. 19700826 199903 2 001

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang memperjualbelikan 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



## LEMBAR PENGESAHAN

### TUGAS AKHIR

**NAMA** : YUSRIL MUNANDAR  
**NIM** : 02270415452  
**FAKULTAS** : EKONOMI DAN SOSIAL  
**PROGRAM STUDI** : D-III AKUNTANSI  
**JUDUL** : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
 DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA UMKM AYAM  
 GEPREK BUDE ANI  
**TANGGAL UJIAN** : SELASA, 27 MEI 2025

### Tim Penguji

#### Ketua Penguji

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

#### Sekretaris

Abdiana Ilosa, S.AP, MPA  
 NIP. 19870716 201503 2 003

#### Penguji I

Anna Nurlita, SE, M.Si  
 NIP. 19870715 202321 2 055

#### Penguji II

Harkaneri, SE, MSA, Ak, CA  
 NIP. 19810817 200604 2 007

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
 1. Dilarang menyalin, menduplikasi, atau menyebarkan seluruh atau sebagian dari isi tanpa izin tertulis dari penyalin atau penerima hak.  
 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

UIN SUSKA RIAU





Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2021

Tanggal : 10 September 2021

### SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Yusril Munandar

NIM : 02270415452

Tempat/Tgl. Lahir : Pangkalan Kerinci, 30 Desember 2002

Fakultas/Pascasarjana : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Prodi : D-III Akuntansi

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

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode

Full Costing Pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani

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. Apabila 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,

Yang membuat pernyataan



Yusril Munandar

NIM : 02270415452

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

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.

Dilarang mengutip, memperbanyak, atau menyebarkan karya tulis ini tanpa mengemukakan dan menyebutkan sumber.

Hak cipta milik 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 mengumpukan 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* PADA UMKM AYAM GEPREK BUDE ANI

OLEH :

YUSRIL MUNANDAR

02270415452

*Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis perhitungan harga pokok produksi dengan Metode Full Costing pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok produksi tidak sesuai dengan metode full costing. Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Ayam Geprek Bude Ani dengan menurut metode full costing. Terdapat sedikit perbedaan besaran biaya overhead pabrik akibat adanya perbedaan konsep penentuan biaya overhead pabrik pada perusahaan.. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada Umkm Ayam Geprek Bude Ani tidak sesuai dengan full costing.*

**Kata Kunci : Harga Pokok Penjualan, Full Costing, Overhead Pabrik**



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur disampaikan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunianya, yang memungkinkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul "**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Umkm Ayam Geprek Bude Ani**". Shalawat dan salam untuk Nabi Muhammad SAW, yang telah berjuang membawa umatnya dari kegelapan dan kebodohan menuju cahaya kedamaian dan kebaikan yang kini kita nikmati dalam Islam.

Penulisan Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan studi Program Diploma III Akuntansi di Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. . Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dari lubuk hati yang paling dalam, pertama penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis yakni bapak tercinta Fakhruddin Hasibuan dan Ibu Roshana Siregar tercinta yang tidak henti- hentinya selalu memberikan doa restu, nasihat, dukungan dan semangat kepada penulis dan kepada semua pihak yang berperan dalam penyusunan ini, antara lain:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Leny Nofianti, MS., S.E., M.Si., Ak, CA selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau beserta Staf.
2. Ibu Dr. Hj. Mahyarni, S.E, M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, beserta Pembantu Dekan I, II, dan III.
3. Ibu Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si selaku ketua jurusan D-III Akuntansi





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.

Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.

4. Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
5. Ibu Dr. Jasmina Syafei, SE, M. Ak, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang senantiasa meluangkan waktu, ilmu, serta dorongan dan masukannya kepada penulis dengan menyelesaikan Tugas akhir ini.
6. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staf yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi.
8. Bude Ani dan suami selaku pemilik UMKM ayam geprek berserta karyawan yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
9. Teruntuk kakakku Heny Fitri Yunita dan adiku Ecy Amanda Putri Hasibuan yang selalu memberikan semangat bagi penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Teman-teman seperjuangan D-III Akuntansi Angkatan 22.

Pekanbaru,

YUSRIL MUNANDAR  
02270415452



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.

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	8
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	9
1.5 Teknik Penelitian Data .....	9
1.6 Metode Pengumpulan Data .....	11
1.7 Sistematika Penulisan.....	12
<b>BAB II GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>14</b>
2.1 Sejarah .....	14
2.2 Visi dan Misi.....	14
2.3 Tujuan .....	15
2.4 Struktur .....	16





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 Syarif Kasim Riau

2.5 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan .....	17
<b>BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTEK.....</b>	<b>19</b>
3.1 Tinjauan Teori.....	19
3.1.1 Akuntansi Biaya .....	19
3.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya .....	21
3.1.3 Konsep Dasar Dan Peran Akuntansi Biaya .....	23
3.1.4 Biaya Produksi .....	29
3.1.5 Klasifikasi Biaya .....	30
3.1.6 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	32
3.1.8 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	36
3.1.9 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi .....	38
3.1.11 Penetapan Harga Jual .....	38
3.1.14 Pengertian Harga Jual.....	42
3.1.15 Pandangan Menurut Islam.....	43
3.2 Tinjauan Praktek .....	44
3.2.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku UMKM Ayam Geprek Bude Ani .....	44
Tabel 3. 1 Perhitungan biaya bahan baku .....	44
Tabel 3. 2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Penolong .....	45
Tabel 3. 3 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	46
Tabel 3. 4 Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	46
3.2.2 Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan UMKM Ayam Geprek	



**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

Bude Ani? .....	47
3.2.3 Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i>	48
3.2.4 Perbandingan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> .....	53
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>55</b>
4.1 Kesimpulan .....	55
4.2 Keterbatasan .....	56
4.3 Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>
<b>WAWANCARA .....</b>	<b>62</b>

**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 1 .....	16
----------------	----







**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

**DAFTAR TABEL**

Tabel 3. 1 Perhitungan biaya bahan baku.....	44
Tabel 3. 2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Penolong .....	45
Tabel 3. 3 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	46
Tabel 3. 4 Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	46
Tabel 3. 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Ayam Geprek Bude Ani.....	47
Tabel 3. 6 Data Produksi dan Biaya <i>Full Costing</i> .....	52
Tabel 3. 7 Perhitungan Harga Pokok Produk per Satuan <i>Full Costing</i> .....	52



## 1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang merupakan bagian terbesar dalam perekonomian nasional, merupakan indikator tingkat partisipasi masyarakat dalam berbagai sektor kegiatan ekonomi. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) selama ini terbukti dapat di andalkan sebagai katup pengaman dimasa krisis, melalui mekanisme penciptaan Usaha Mikro dan Menengah (UMKM) berarti memperkokoh bisnis perekonomian masyarakat. Hal ini akan membantu mempercepat proses pemulihan perekonomian nasional, dan sekaligus sumber dukungan nyata terhadap pemerintah daerah ,dalam melaksanakan otonomi pemerintah. Perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan proses yang sangat baik untuk membawa suatu bangsa menuju kemakmuran. Perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat memperluas lapangan kerja, dan memanfaatkan potensi sumber daya alam maupun sumber daya manusia sehingga akan meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu negara. (Undari & Lubis, 2021)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi salah satu komponen penting dalam transformasi aktivitas ekonomi suatu negara maupun suatu daerah. UMKM berkontribusi pada penciptaan pekerjaan dan memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat sehingga sektor ini dijadikan sebagai salah satu cara dalam menurunkan persentase tuna karya di Indonesia. Dengan demikian, semakin banyak UMKM di Indonesia, kesempatan kerja yang tersedia



#### 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.

juga akan semakin luas. Saat ini, banyak usaha baru bermunculan mulai dari tingkat usaha mikro, kecil, dan menengah dengan menyediakan produk maupun layanan berbeda. Hal ini mampu menimbulkan persaingan yang ketat antar UMKM agar mampu bersaing dan mencapai keunggulan, UMKM perlu menerapkan strategi yang tepat seperti melakukan inovasi baru, meningkatkan layanan pelanggan, hingga mampu menentukan harga yang kompetitif. Akan tetapi, sering kali UMKM menghadapi masalah dalam penerapan strategi tersebut. Permasalahan UMKM umumnya terletak pada pengelolaan keuangan yakni dalam menghitung biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi atau menghasilkan suatu produk. Pengelolaan keuangan yang kurang akurat akan mempengaruhi keadaan finansial suatu usaha. Apabila keuangan dikelola secara efektif dan efisien, maka akan mampu memperoleh laba yang maksimal. Oleh karena itu, pelaku UMKM perlu mengatur strategi untuk mengurangi biaya secara menyeluruh. Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). Akuntansi Biaya Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.)

Berdasarkan Undang-undang Dasar 1945 yang dikuatkan oleh TAP MPR No. XVI/MPR-RI/1998 mengenai “Politik Ekonomi dalam Rangka Pelaksanaan Demokrasi Ekonomi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah” perlu diberdayakan sebagai bagian dari integral ekonomi rakyat yang memiliki kedudukan, peran dan potensi strategis demi mewujudkan struktur perekonomian yang semakin berkembang, seimbang, dan berkeadilan. Alma (2010), mengungkapkan bahwa usaha mikro merupakan usaha yang didirikan oleh individu atau keluarga yang belum memiliki izin usaha





secara lengkap.

Undang-undang No. 9 Tahun 1999 yang telah diubah ke Undang-undang No. 20 Tahun 2008 Pasal 1 UMKM memiliki beberapa pengertian antara lain :

1). Usaha mikro merupakan usaha yang dimiliki oleh perorangan, dimana usaha tersebut telah memenuhi kriteria usaha yang diatur dalam Undang-undang.

2). Usaha kecil merupakan usaha yang berdiri sendiri, dimana usaha tersebut dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan bagian dari anak perusahaan dari skala menengah sampai besar.

3). Usaha menengah merupakan usaha ekonomi yang berdiri sendiri, usaha menengah ini hampir sama dengan usaha kecil, hanya jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan yang dimiliki sesuai dengan yang telah diatur dalam Undang-undang.

4). Usaha besar merupakan usaha ekonomi yang dilakukan oleh badan usaha, dimana jumlah kekayaan bersih atau penjualan tahunannya melebihi usaha ekonomi menengah. Usaha ini dapat meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, maupun usaha asing yang dilakukan di Indonesia.

5). Dunia usaha diartikan sebagai usaha mikro, kecil, menengah dan usaha besar yang memiliki kegiatan usaha di Indonesia dan berdomisili di Indonesia. Berdasarkan beberapa pengertian diatas, maka dapat ditarik kesimpulan, bahwa usaha mikro, kecil, dan menengah merupakan usaha yang didirikan oleh individu atau sekelompok orang yang bersama-sama



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.

membangun usaha ekonomi untuk meningkatkan pendapatan, namun dengan izin usaha yang belum terpenuhi secara keseluruhan.

Kriteria UMKM Menurut Pasal 6 Undang-undang No. 20 Tahun 2008 mengenai kriteria UMKM tentang permodalan antara lain:

- 1) Kriteria usaha mikroa. Mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp. 50 Juta tidak termasuk aset yang dimiliki (tanah dan bangunan).b. Hasil penjualan tahunan yang di dapat paling banyak Rp. 300 Juta.
- 2) Kriteria usaha kecila. Mempunyai kekayaan bersih lebih dari Rp. 50 Juta sampai paling banyak Rp. 500 Juta tidak termasuk aset tetap (tanah dan bangunan).b. Hasil penjualan tahunan yang didapat lebih dari Rp. 300 Juta sampai paling banyak sebesar Rp. 2,5 M.
- 3) Kriteria usaha menengaha. Mempunyai kekayaan bersih lebih dari Rp. 500 Juta dengan kekayaan paling banyak sampai dengan Rp. 10 M tidak termasuk aset yang dimiliki (tanah dan bangunan).b. Hasil penjualan tahunan yang dimiliki lebih dari Rp. 2,5 M dan hasil penjualan paling banyak diterima sebesar Rp. 50 M.(Santosa & Budi, 2020).

Perkembangan bisnis di Indonesia, khususnya di sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terus meningkat seiring dengan pertumbuhan ekonomi dan meningkatnya kebutuhan konsumen. Persaingan yang semakin ketat mendorong UMKM untuk berinovasi agar dapat bertahan dan memenangkan pasar. Salah satu aspek penting dalam menghadapi persaingan ini adalah memahami dan mengelola harga pokok produksi (HPP) secara tepat. Dengan mengelola HPP secara



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

efektif, UMKM dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan mengoptimalkan laba mereka.

Di tengah kondisi persaingan yang tinggi, penentuan harga jual produk tidak semata-mata bisa dinaikkan untuk memperoleh keuntungan lebih besar, karena konsumen cenderung sensitif terhadap harga. Dengan demikian, perusahaan perlu mencari cara lain untuk meningkatkan laba, seperti efisiensi biaya produksi. Menekan biaya produksi melalui efisiensi akan membantu menurunkan HPP, yang pada akhirnya memberikan keleluasaan dalam menetapkan harga jual yang sesuai di pasar dan dalam menghadapi persaingan bisnis yang ketat, UMKM perlu meningkatkan penjualan melalui berbagai strategi, seperti memperluas target pasar, menjaga loyalitas pelanggan, meningkatkan nilai dan kualitas produk, serta memastikan bahwa kualitas produk tetap terjaga. Selain itu, pemilik usaha juga perlu memahami nilai dari produk yang dijual agar dapat memperoleh laba yang maksimal. Untuk mencapai tujuan tersebut, UMKM perlu mengelola biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya secara efisien.

Ada dua pendekatan yang dapat dilakukan untuk mencapai laba maksimal. pertama, dengan menaikkan harga jual produk. Namun, di tengah persaingan yang ketat, peningkatan harga jual bisa berisiko kehilangan pelanggan yang beralih ke produk pesaing yang lebih murah. Pendekatan kedua adalah dengan menekan biaya produksi melalui efisiensi dan pengendalian biaya. Hal ini bertujuan agar biaya produksi dapat ditekan seminimal mungkin tanpa mengurangi kualitas produk.

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.

Harga Pokok Produksi (HPP) memegang peranan penting dalam menentukan harga jual produk serta laba yang diinginkan perusahaan. Apabila harga jual lebih tinggi daripada HPP, perusahaan dapat memperoleh laba, dan sebaliknya, jika harga jual lebih rendah daripada HPP, perusahaan akan mengalami kerugian. Dengan demikian, perhitungan HPP yang tepat sangat penting untuk menentukan harga jual yang tepat dan menghasilkan laba sesuai yang diharapkan. Kesalahan dalam perhitungan HPP bisa membuat harga jual menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah, yang dapat mempengaruhi daya saing dan laba Perusahaan.

Menurut (Purwanto, 2020) harga pokok produksi atau bisa disebut juga biaya manufaktur merupakan penjumlahan dari tiga elemen biaya yang terdiri dari bahan baku langsung (*direct material*), tenaga kerja langsung (*direct labor*), dan factory overhead. Secara umum, biaya produksi terbagi dalam tiga elemen: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Untuk pengumpulan biaya produksi, terdapat dua metode utama, yaitu metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dan metode harga pokok proses (*process costing*). Metode *process costing* merupakan metode akuntansi biaya yang digunakan untuk menghitung biaya produksi pada perusahaan yang memproduksi barang secara massal.

Menurut (Purwaji et al., 2023) akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan serta penyajian biaya, pembuatan serta penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Disamping itu akuntansi biaya juga membahas mengenai penentuan harga jual dari suatu produksi yang dijual dipasar guna untuk memenuhi keinginan pemesanan maupun menjadi persediaan barang yang akan dijual.



#### 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.

Umkm Ayam Geprek Bude Ani adalah salah satu contoh usaha yang memproduksi makanan, yang didirikan di Pekanbaru, Provinsi Riau.

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) memegang peranan penting dalam perekonomian nasional. Mereka menjadi motor penggerak ekonomi rakyat, pencipta lapangan kerja, serta kontributor signifikan dalam pembangunan daerah. Di tengah perkembangan ekonomi dan persaingan bisnis yang semakin kompetitif, banyak UMKM mengalami tantangan dalam pengelolaan usahanya, khususnya dalam aspek pengelolaan keuangan dan penentuan harga jual produk. Salah satu masalah utama yang sering dihadapi UMKM adalah kurangnya pemahaman dan penerapan sistem perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang tepat, sehingga memengaruhi akurasi penetapan harga jual dan potensi keuntungan usaha.

UMKM Ayam Geprek Bude Ani yang berlokasi di Pekanbaru, Provinsi Riau, merupakan salah satu contoh UMKM di sektor kuliner yang memiliki potensi berkembang, namun masih mengalami kesulitan dalam menghitung harga pokok produksinya secara akurat. Selama ini, perhitungan HPP dilakukan secara manual dan tidak mengikuti kaidah atau metode akuntansi biaya yang baku, seperti full costing. Hal ini mengakibatkan tidak tercatatnya beberapa komponen biaya produksi secara lengkap, serta ketidaksesuaian antara biaya produksi aktual dengan harga jual yang ditetapkan. Oleh karena itu, penting dilakukan analisis terhadap metode perhitungan harga pokok produksi yang tepat, sebagai upaya meningkatkan efisiensi dan profitabilitas usaha.



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.

UmkM Ayam Geprek Bude Ani belum menerapkan metode yang sistematis dalam menghitung harga pokok produksinya. Hal ini menyebabkan biaya yang dikeluarkan sering kali tidak akurat dan terkesan asal-asalan, yang bisa mengakibatkan harga jual yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Dan akibatnya, beberapa biaya yang seharusnya dimasukkan tidak tercatat dalam perhitungan HPP, dan tidak ada alokasi biaya bersama pada produk terkait, yang membuat perhitungan harga pokok produksinya kurang akurat.

Oleh karena itu, dilakukanlah analisis terhadap perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani.

Fokus penelitian ini adalah penentuan dan penghitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode *full costing*. Adapun judul penelitian ini adalah **"Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani Di Pekanbaru, Provinsi Riau"**

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan. Maka pokok permasalahan yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Ayam Geprek Bude Ani?
2. Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:





**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.

1. Mengetahui dan menganalisis bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Ayam Geprek Bude Ani.
2. Untuk memahami dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani, serta mengidentifikasi bagaimana penerapan metode tersebut dapat membantu dalam pembukuan biaya produksi yang lebih akurat sebagai dasar pengambilan keputusan dalam penetapan harga jual, peningkatan keuntungan, dan efisiensi operasional bisnis.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

##### **Manfaat Teoritis:**

Bagi Pembaca Harapan Bersama, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi dan dapat melengkapi bahan penelitian selanjutnya.

##### **Manfaat Praktis:**

- a. Bagi UMKM penelitian ini diharapkan mampu Memberikan masukan sebagai bahan evaluasi dalam menentukan harga pokok produksi per unit untuk produk-produk pesanan ke depannya.
- b. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

#### 1.5 Teknik Penelitian Data

Jenis penelitian ini adalah studi kasus dengan menggunakan pendekatan kualitatif., dimana peneliti melakukan eksplorasi secara mendalam terhadap

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.

program, kejadian, proses, aktivitas terhadap satu orang atau lebih. Pendekatan kualitatif merupakan suatu pendekatan yang penting untuk memahami fenomena (kasus) sosial dan perspektif individu yang diteliti.

Dalam pelaksanaan penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif. Langkah ini peneliti harus mendeskripsikan suatu obyek, fenomena, sosial yang akan dituangkan dalam tulisan yang bersifat naratif. Arti dalam penulisannya data dan fakta yang dihimpun berbentuk kata atau gambar daripada angka. Urutan data yang digunakan meliputi lokasi, pengumpulan data, pemilihan data, analisis data, dan kemudian melakukan simulasi perhitungan untuk membuat kesimpulan. Adapun tahapan-tahapan analisis yang akan dilakukan adalah:

#### 1. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilakukan di Jl. Bangau Sakti, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau 28293

#### 2. Pengumpulan data, yaitu dengan mengumpulkan semua data-data yang terlibat dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead yang dibutuhkan untuk proses penelitian

#### 3. Pemilihan data, setelah data-data biaya produksi telah di kumpulkan kemudian data di pilih dan di klasifikasi kan sesuai klasifikasi biaya

#### 4. Analisis data, setelah data dikumpulkan dan di pilih atau diklasifikasikan sesuai kelompok biaya masing-masing kemudian

**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.

penulis menganalisis seluruh data yang telah ada untuk kemudian dikelompokkan sesuai kebutuhan penulis untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dari masing-masing barang yang di produksi.

## **1.6 Metode Pengumpulan Data**

Untuk mendapatkan data-data atau keterangan yang diperlukan dalam penelitian ini, maka metode penelitian yang digunakan penulis ialah sebagai berikut :

### **1. Observasi**

Observasi yaitu teknik pengumpulan data yang berkaitan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar.

Observasi dalam penelitian ini dilakukan secara langsung pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani, Jl. Bangau Sakti, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau 28293 dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir ini.

### **2. Wawancara**

Wawancara yaitu teknik pengambilan data dimana peneliti langsung berdialog dengan responden untuk menggali informasi dari responden. Dalam penelitian ini peneliti melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak yang terkait dalam penyusunan penelitian Tugas Akhir 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.

### 3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah penelitian yang dilakukan dengan cara menelaah atas dokumen-dokumen yang terkait dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode job order costing UMKM Ayam Geprek Bude Ani, Jl. Bangau Sakti, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau 28293

## 1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika pembahasan merupakan rangkuman materi skripsi dengan tujuan untuk memahami keseluruhan pembahasan dari pembahasan sebelumnya. Materi yang dibahas terdiri dari lima bab.

### BAB I PENDAHULUAN

Latar belakang penelitian yang menjadi dasar penelitian, rumusan masalah, tujuan atau manfaatnya, teknik, metode, dan pembahasan dalam bab ini semuanya dirinci dalam bab ini.

### BAB II GAMBARAN UMUM

Pada bab ini memuat sejarah, visi dan misi, tujuan perusahaan, struktur dan aktivitas perusahaan.

### BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTEK

Pada bab ini berisi penyajian data dan analisis dari lapangan juga disertakan deskripsi objek penelitian, penyajian data dan analisis, serta dan pembahasan temuan.

### BAB VI PENUTUP

Pada bab ini temuan-temuan penelitian yang dilakukan oleh peneliti



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

dirangkum, dan tambahan saran yang dibuat oleh peneliti sebagai tanggapan terhadap isu-isu atau masalah yang ditemukan.





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

#### 2.1 Sejarah

Rumah makan Ayam Geprek Bude Ani merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan mengolah ayam bahan utama. Ayam Geprek ini didirikan oleh Bude Ani sebagai pemilik dan dibantu oleh suami dan karyawan. Ayam Geprek Bude Ani ini sangat strategis karena dekat dengan kampus, sehingga ramai oleh pembeli baik mahasiswa atau masyarakat setempat. Bude Ani awalnya terinspirasi dari pengalaman sebelumnya di daerah Jawa sebab Bude Ani sudah pernah membuka usaha catering ayam geprek dan mempunyai ide untuk membuka usaha tersebut dipekanbaru. Oleh karena itu, pemilik memberanikan diri untuk membuka UMKM Ayam Geprek Bude Ani yang sesuai standar dari segi rasa dan kualitas bahan baku juga harga yang terjangkau.

Namun, seiring waktu dan perkembangan kuliner di Indonesia. pemilik usaha Ayam Geprek Bude Ani membuat spanduk yang dipasang di kedai dan menambah kegiatan produksi yang dilakukan bisa berdasarkan pesanan, hal ini dikarenakan pemilik menambah cara pemesanan baru dan tidak hanya berfokus pada penjualan ayam geprek secara langsung dalam penjualannya

#### 2.2 Visi dan Misi

- a. Visi

Menjadi salah satu umkm ayam geprek yang lezat, berkualitas, dan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

terjangkau, di lingkungan masyarakat dan sekitar kampus dengan memberikan dampak positif melalui pemberdayaan UMKM lokal, pelayanan terbaik, serta inovasi menu yang terus mengikuti perkembangan sesuai dengan selera konsumen.

b. Misi

1. Menyajikan makanan berkualitas tinggi: Menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas untuk menciptakan ayam geprek yang lezat, sehat, dan bernilai gizi.
2. Inovasi menu: Mengembangkan variasi menu ayam geprek untuk memenuhi selera berbagai kalangan pelanggan.
3. Pemberdayaan lokal: Memberdayakan masyarakat sekitar melalui penyediaan lapangan kerja dan kerja sama dengan petani atau pemasok lokal.
4. Harga terjangkau: Menawarkan produk dengan harga yang kompetitif tanpa mengorbankan kualitas.

### 2.3 Tujuan

1. Menciptakan peluang usaha: Memberikan lapangan kerja bagi masyarakat setempat dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.
2. Menyediakan makanan berkualitas: Menyajikan ayam geprek dengan rasa lezat, bahan berkualitas, dan harga terjangkau bagi semua kalangan.
3. Meningkatkan kepuasan pelanggan: Memberikan pelayanan terbaik dengan memastikan kualitas rasa, kebersihan, dan kenyamanan.
4. Menyediakan menu yang bervariasi: Mengembangkan pilihan sambal,

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

topping, atau paket hemat agar pelanggan memiliki banyak opsi.

## 2.4 Struktur

Suatu perusahaan biasanya memiliki struktur perusahaan yang sederhana.

Berikut adalah struktur Perusahaan UMKM Ayam Geprek Bude Ani :

Gambar 1  
Struktur Organisasi



Sumber: Ayam Geprek Bude Ani

Berikut *Job Description* pada Ayam Geprek Bude Ani:

1. Pemilik
  - a. Pemilik mempunyai kewenangan penuh dalam memimpin, mengatur, dan mengambil keputusan-keputusan penting dalam rangka kemajuan usaha.
  - b. Pemilik harus melakukan pengawasan serta pengontrolan terhadap kinerja karyawan dalam menjalankan usahanya
2. Kasir
  - a. Kasir bertugas untuk menerima uang pembayaran saat pembelian makanan ataupun minuman.
  - b. Melakukan pengembalian uang sisa pembayaran.
3. Tukang Masak





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. Tukang masak bertugas memasak sesuai dengan pesanan pelanggan.
- b. Mencuci peralatan makan dan peralatan masak, serta menjaga kebersihan area dapur

## 2.5 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Ayam Geprek Bude Ani usaha yang bergerak di bidang kuliner terutama kuliner pempek yang sudah menjadi kegemaran masyarakat kota sekitar jalan bangau, tidak terkecuali mahasiswa dan mahasiswi, remaja, bahkan dewasa menyukai kuliner yang satu ini. Aktivitas kerja Ayam Geprek Bude Ani dimulai dari pukul 10.00 WIB hingga pukul 21.00 WIB.

Berikut gambaran aktivitas kegiatan operasional Ayam Geprek Bude Ani setiap harinya untuk menjalankan usaha nya, yaitu:

1. Di pagi hari pemilik Ayam Geprek Bude Ani pergi ke pasar untuk membeli kebutuhan bahan-bahan makanan yang dibutuhkan.
2. Sehabis dari pasar, pemilik usaha membuat Sambal untuk dimasak. Tujuannya supaya konsumen ingin memesan makanan, pemilik Ayam Geprek Bude Ani tidak perlu meracik bumbu-bumbu tersebut sebelum di masak.
3. Setelah pukul 09.00 WIB pemilik Ayam Geprek Bude Ani dan karyawan membantu membersihkan tempat berjualan dan mulai berjualan.
4. Setelah membuka toko, dan ketika ada konsumen yang ingin memesan makanan. Kasir mencatat pesanan konsumen dan memberikan pesanan konsumen kepada penjual, sehingga pemilik segera menyiapkan

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.

makanan seperti yang diminta oleh konsumen.

5. Makanan sudah siap di masak, karyawan akan mengantarkan makanan yang di siapkan kepada pemesan.
6. Setelah pukul 21.00 WIB karyawan mulai membereskan tempat makan dan tempat usaha Ayam Geprek Bude Ani sedangkan pemilik Ayam Geprek Bude Ani dan kasir menghitung omset penjualan yang dihasilkan hari itu juga.
7. Pukul 21.29 WIB warung akan ditutup dan karyawan akan pulang untuk beristirahat sampai ke-esokan harinya



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 yang sudah penulis lakukan pada UMKM Ayam

Geprek Bude Ani, maka kesimpulan yang dapat penulis ambil yaitu:

1. Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UMKM Ayam Geprek Bude Ani masih sederhana dengan memperkirakan semua biaya produksi kemudian ditotal. Sehingga dalam menghitung harga pokok produksinya masih menyatukan atau menjumlahkan semua biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Hasil perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode yang diterapkan UMKM Ayam Geprek Bude Ani diperoleh hasil sebesar Rp. 10.292
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* adalah dengan menghitung semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi ayam geprek. Hasil perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* diperoleh hasil sebesar Rp. 12.012 Terdapat perbedaan harga pokok produksi yang dihitung oleh UMKM Ayam Geprek Bude Ani dengan metode *full costing*, yang mana selisih harganya sebesar Rp. 1.720 untuk UMKM Ayam Geprek Bude Ani.



#### 4.2 Keterbatasan

Adapun beberapa keterbatasan pada saat penelitian yaitu ;

1. Sedikitnya waktu informan kunci untuk diwawancarai terutama pemilik usaha karena pemilik usaha terlalu sibuk dengan urusan usahanya.
2. Kurangnya waktu dalam penelitian ini. Susah dalam menemui beberapa konsumen untuk menjadi sasaran sumber informasi dan data.
3. Peneliti kurang maksimal dalam mengumpulkan informasi karena keterbatasan waktu yang dimiliki

#### 4.3 Saran

Setelah melakukan pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. UMKM Ayam Geprek Bude Ani sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* agar perhitungan harga pokok produksinya lebih tepat. Karena kelebihan atau kekurangan harga pokok produksi ini akan mempengaruhi keuntungan yang akan diperoleh perusahaan.
2. UMKM Ayam Geprek Bude Ani sebaiknya mengalokasikan biaya produksinya karena biaya-biaya yang dikeluarkan akan mempengaruhi harga pokok produksi untuk masing-masing produk.
3. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan pemahaman serta dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan mengenai penerapan *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi.



Serta penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai analisis yang menerapkan metode *full costing* sebagai penentuan 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.

## DAFTAR PUSTAKA

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.
- Alifiana Rahmawati, Novita Dwi Adeliyah, & Chairil Anwar. (2024). Analisa Perhitungan Pada Biaya Produksi Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Di Umkm Iffa Cookies Sidoarjo. *Anggaran : Jurnal Publikasi Ekonomi Dan Akuntansi*, 2(2), 405–416. <https://doi.org/10.61132/Anggaran.V2i2.673>
- Aundri, W. F. (2021). Penetapan Job Order Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Nimetler Project. *Jurnal Acitya Ardana*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.31092/Jaa.V1i2.1360>
- Dewi, S. R. (2019). Akuntansi Biaya. *Umsida Press*, 1–149. <https://doi.org/10.21070/2019/978-623-6833-85-8>
- Hamidah, A., Monoarfa, R., & Taruh, V. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Process Costing Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.37479/Jamak.V1i2.27>
- Maghfirah, M., & Bz, F. S. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Umkm Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 1(2), Article 2.
- Meliza, J., Nurhayati, Rahmadani, & Akbar, A. (2024). Pendampingan Digitalisasi Keuangan Untuk Penyusunan Harga Pokok Produksi Pelaku Usaha (Mitra) Pengrajin Tapai Singkong Dan Tapai Ketan Di Medan Tuntungan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 1(1), 42–50. <https://doi.org/10.54099/Jpma.V1i1.87>
- Muhammad Rifqi Permana, Jessica Barus, & Abednego Priyatama. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi Pada Umkm Mie Ayam Pakde Dengan Menggunakan Metode Full Costing. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 3(2), 110–125. <https://doi.org/10.56127/Jekma.V3i2.1473>
- Mulyati, S., Yunita, N. A., Satria, D. I., Indrayani, I., & Yusra, M. (2017). *Akuntansi Biaya* (M. Khaddafi & Y. Yunina, Eds.). Sefa Bumi Persada. <https://repository.unimal.ac.id/4958/>
- Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Studi Kasus Ayam Penyet Sahabat Solo) | Semantic Scholar*. (N.D.). Retrieved February 6, 2025, From <https://www.semanticscholar.org/paper/Analisis-Harga-Pokok-Produksi-Dengan-Metode-Full-Damayanti/Nasution/456eb76783822ab69748a2a558abe54f498ab3e5>

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.

- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). *Akuntansi Biaya Edisi 3*. Penerbit Salemba.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal Of Applied Managerial Accounting*, 4(2), Article 2. <https://doi.org/10.30871/Jama.V4i2.2402>
- Rosdiana, Y. M., Iriyadi, I., & Wahyuningsih, D. (2020). Pendampingan Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi Umkm Heriyanto Melalui Analisis Biaya Kualitas. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.37641/Jadkes.V1i1.311>
- Santosa, T., & Budi, Y. R. (2020). Analisa Perkembangan Umkm Di Indonesia Pada Tahun 2017—2019. *Develop : Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.53990/Develop.V1i2.84>
- Sunarwati, N., Sa'diyah, H., Roosmawarni, A., & Virana, T. A. (2024). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Umkm Camilan Anugerah Surabaya. *Humanism : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 15–25. <https://doi.org/10.30651/Hm.V5i1.20595>
- Undari, W., & Lubis, A. S. (2021). Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.32696/Jp2sh.V6i1.702>
- Wardoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada Pt Dasa Windu Agung). *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (Jrmb) Fakultas Ekonomi Uniat*, 1(2), 183–190. <https://doi.org/10.36226/Jrmb.V1i2.23>
- Wensen, C. R., Manossoh, H., & Pinatik, S. (2016). Penerapan Metode Process Costing System Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Conbloc Indonesia Surya. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 11(3), Article 3. <https://ejournal.unsrat.ac.id/V3/Index.php/Gc/Article/View/13089>
- Yanto, R., & Fazira, N. (2023). Penyusunan Harga Pokok Produksi Menggunakan Process Costing Method (Studi Pada Kelompok Budi Daya Udang): *Jemes - Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Sosial*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.56071/Jemes.V6i1.462>



#### 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

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

© 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.

## WAWANCARA

1. Bagaimana awal mula membangun usaha ini?

Ayam Geprek ini didirikan oleh Bude Ani sebagai pemilik dan dibantu oleh suami dan karyawan. Ayam Geprek Bude Ani ini sangat strategis karena dekat dengan kampus, sehingga ramai oleh pembeli baik mahasiswa atau masyarakat setempat. Bude Ani awalnya terinspirasi dari pengalaman sebelumnya di daerah Jawa sebab Bude Ani sudah pernah membuka usaha catering ayam geprek dan mempunyai ide untuk membuka usaha tersebut

2. Berapa jumlah tenaga kerja pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani?

Tenaga kerja pada Ayam Geprek Bude Ani berjumlah 3 orang

3. Berapa gaji tenaga kerja pada UMKM Ayam Geprek Bude Ani?

Gaji tenaga kerja 500.000/Bulan

4. Bahan baku apa saja yang digunakan?

Bahan baku yang digunakan tentunya ada beras, ayam

4. Berapa kg ayam yang diproduksi dalam per pesanan ?

Ayam yang dibutuhkan dalam proses produksi adalah 30kg

5. Bahan apa saja yang digunakan untuk membuat bumbu pada ayam?

Bahan baku yang dibutuhkan untuk mengolah ayam adalah dengan 1 bungkus bumbu.

6. Bahan apa saja yang digunakan untuk membuat sambal?

Sambal yang diproduksi pada UMKM Ayam geprek adalah 250 bungkus, untuk mendapatkan 250 bungkus sambal, Umkm membutuhkan bawang merah 500gram, bawang putih 200gram, cabe merah 3 kg, cabe rawit 500



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

gram, tomat 500gram,garam,gula pasir, dan raico secukupnya.

7. Apa lalapan yang diperlukan untuk menu pada rumah makan ini?

Lalapan nya ada timun,kol

8. Berapa biaya listrik dan air?

Biaya listrik Rp100,000, biaya air Rp50.000

9. Berapa harga jual pada menu di Umkm ayam geprek bude ani?

Ayam geprek Rp15,000

10. Bagaimana sistem yang digunakan pada Umkm ayam geprek bude ani dalam menentukan harga pokok produksi?

Tidak ada sistem pada rumah makan ini, hanya menghitung secara sederhana dengan menjumlah seluruh biaya yang dikeluarkan.

11. Berapa kg gula yang dibutuhkan?

1 kg gula

12. Berapa minyak goreng yang dibutuhkan?

10 liter minyak

13. Berapa beras yang dibutuhkan?

25 kg beras