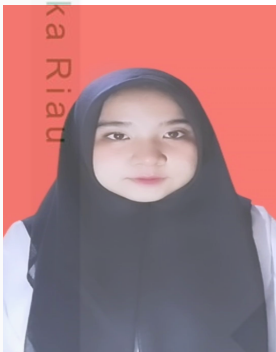


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 LUMPIA *BEEF*
NEBULA DI KOTA DURI**

*Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Akuntansi pada Universitas Islam Negeri
Sultan Syarif Kasim Riau*



Oleh

JIHAN FARADINA

02270424305

PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU

2025



LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

NAMA
NIM
PROGRAM STUDI
FAKULTAS
JUDUL

: Jihan Faradina
: 02270424305
: D-III Akuntansi
: Ekonomi dan Ilmu Sosial
: "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Lumpia Beef
Nebula Dikota Duri"

Pekanbaru
Disetujui Oleh:
PEMBIMBING

Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si

Nip. 19760910 200901 2 003

Mengetahui

DEKAN

KETUA PRODI



Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM

Nip. 19760826 199903 2 001

Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si

Nip. 19760910 200901 2 003

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 dimiliki UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Jihan Faradina

NIM : 02270424305

Jurusan : D-III Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Judul Tugas Akhir : “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Lumpia Beef Nebula
Dikota Duri”

Tanggal Ujian : 27 Mei 2025

Tim Penguji

Ketua Penguji

Astuti Meflinda, SE,MM
19720513 200701 2 018

Sekretaris

Fatimah Zuhra, S.Si, M.Stat
19880718 202012 2 018

Penguji I

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

Penguji II

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

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



Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2021

Tanggal : 10 September 2021

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Jihan Faradina

NIM : 02270424305

Tempat/Tgl. Lahir : Duri, 21 November 2002

Fakultas/Pascasarjana : Ekonomi dan ilmu sosial

Prodi : DIII Akuntansi

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

Analisis Perhitungan Harga pokok produksi Lumpia

Beef Nebula Di Kota Duri

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,

at pernyataan



Jihan Faradina

NIM : 02270424305

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



ABSTRAK

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI LUMPYA *BEEF* NEBULA DI KOTA DURI

OLEH

JIHAN FARADINA

02270424305

Usaha Lumpya *Beef* Nebula merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner. Dari hasil penelitian ini terdapat permasalahan yaitu dalam perhitungan harga pokok produksi, pengelolaan keuangan dan perhitungan biaya produksi. Lumpya *Beef* Nebula belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara terperinci seperti biaya *overhead* pabrik dan tenaga kerja. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi sebelum dan sesudah menggunakan harga pokok produksi metode *full costing*. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu metode analisis data yang didapat secara langsung kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian. Teknik pengumpulan data primer dilakukan secara langsung dan data ini didapat secara langsung dari hasil observasi, wawancara kepada pemilik usaha, teknik pengumpuln data sekunder tidak dilakukan secara langsung dari objek, data ini diperoleh melalui sumber seperti internet, jurnal, peneliti terdahulu dan buku. teknik analisis data yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi adalah dengan metode *full costing*. Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode Lumpya *Beef* Nebula.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *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.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Metode Penelitian	7
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	7
1.5.2 Jenis dan Sumber Data.....	7
1.5.3 Teknik Pengumpulan Data.....	8
1.6 Sistematika Penulisan	9
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	10
2.1 Sejarah Singkat Perusahaan	10
2.2 Visi dan Misi Lumpia <i>Beef</i> Nebula.....	11

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.

2.3	Struktur Organisasi	11
2.4	Tugas dan Wewenang.....	12
BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK		14
3.1	Tinjauan Teori	14
3.1.1	Akuntansi Manajemen	14
3.1.2	Pengertian Akuntansi Biaya.....	15
3.1.3	Fungsi Akuntansi Biaya.....	16
3.1.4	Pengertian Biaya.....	18
3.1.5	Penggolongan Biaya	19
3.1.6	Klasifikasi Biaya.....	19
3.1.7	Biaya Produksi.....	21
3.1.8	Pengertian Harga Pokok Produksi	22
3.1.9	Tujuan Harga Pokok Produksi	23
3.1.10	Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	23
3.1.11	Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	24
3.1.12	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	26
3.1.13	Harga Jual.....	26
3.1.14	Landasan Syariah	27
3.2	Tinjauan Praktek	28



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

3.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Lumpia <i>Beef</i> Dengan Metode Lumpia <i>Beef</i> Nebula	28
3.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Lumpia <i>Beef</i> Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	34
3.2.3 Perbandingan Harga Jual antara Metode Lumpia Beef dengan Metode <i>Full Costing</i>	39
BAB IV PENUTUP	41
4.1 Kesimpulan	41
4.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	46
DAFTAR WAWANCARA.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Lumpia <i>Beef</i> Nebula.....	12
---	----



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



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode Lumpia <i>Beef</i> Nebula.....	29
Tabel 3.2 Biaya Tidak Langsung Berdasarkan Metode Lumpia <i>Beef</i> Nebula	30
Tabel 3.3 Biaya Bahan Baku Lumpia <i>Beef</i> Metode Lumpia <i>Beef</i> Nebula	31
Tabel 3.4 Biaya Tenaga Kerja Metode Lumpia <i>Beef</i> Nebula	32
Tabel 3.5 Biaya Produksi Berdasarkan Metode Lumpia <i>Beef</i> Nebula	32
Tabel 3.6 Total Harga Jual dan HPP	33
Tabel 3.7 Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i>	34
Tabel 3.8 Biaya Tenaga Kerja Langsung Lumpia <i>Beef</i> Nebula	35
Tabel 3.9 Biaya Bahan Penolong	36
Tabel 3.10 Biaya Kemasan.....	36
Tabel 3.11 Biaya Penyusutan Peralatan	37
Tabel 3.12 Perhitungan Biaya Non Produksi	37
Tabel 3.13 Total Biaya Produksi berdasarkan Metode <i>Full Costing</i>	38
Tabel 3.14 Total Harga Jual dan HPP.....	39
Tabel 3.15 Perbandingan Metode Lumpia <i>Beef</i> dan Metode <i>Full Costing</i>	40



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat, nikmat, karunia, kesehatan dan kesempatan serta hidayahnya sehingga penulis akhirnya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Shalawat beserta salam kepada kekasih Allah SWT, yakni Nabi Muhammad SAW yang telah membawa risalah islam dan menegakkan keadilan serta kejayaan umat.

Alhamdulillah, penulis mampu menyelesaikan Tuga Akhir ini dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI LUMPIA BEEF NEBULA DI KOTA DURI”**, Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A,Md) pada jurusan Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak baik moral maupun materil. Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis, oleh karena itu perkenankanlah penulis menyampaikan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof Dr. Hj Leny Nofianti, MS,SE, 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 Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.



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.

4. Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
5. Ibu Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si 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. Kakak Nurisca dan beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi.
8. Kepada kedua orang tua tercinta penulis yakni Papa Effendi dan Mama Suharni yang tidak henti- hentinya selalu memberikan doa restu, nasihat, dukungan dan semangat kepada penulis.
9. Teruntuk kedua saudara kandung penulis Abang Raju Masra S.T. dan Kakak Nurisca Rahmi S.P. yang selalu memberikan semangat bagi penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Teruntuk Donal Putra Nandito yang telah memberikan dukungan, perhatian, dan semangat yang senantiasa diberikan kepada penulis.

Pekanbaru, Februari 2025

Penulis

Jihan Faradina

02270424305



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, perkembangan dunia usaha terus meningkat, yang ditandai dengan semakin intensnya persaingan antar perusahaan. Kompetisi dalam dunia bisnis kian tajam dan sangat dirasakan oleh para pelaku usaha di Indonesia. Persaingan tersebut telah meluas ke berbagai sektor, baik industri, perdagangan, maupun jasa. Dalam upaya merebut pangsa pasar, setiap unit usaha dituntut untuk memiliki keunggulan kompetitif, baik dari aspek efisiensi, mutu produk, pemanfaatan teknologi, maupun kualitas sumber daya manusianya (Aftahira Nur, 2019).

Salah satu usaha yang makin pesat perkembangannya ialah dibidang kuliner. Kuliner tidak hanya menjadi kebutuhan pokok, tetapi juga bagian dari gaya hidup dan hiburan, sehingga menciptakan peluang besar bagi para pelaku usaha untuk berinovasi dalam menyajikan produk yang unik dan menarik. Fenomena ini mendorong banyak pelaku usaha untuk menciptakan identitas produk yang kuat serta strategi penetapan harga yang tepat agar mampu bersaing dan menarik perhatian konsumen

Namun, seiring perkembangan tersebut, pelaku usaha kuliner juga dihadapkan pada berbagai tantangan, salah satunya adalah dalam hal pengelolaan keuangan dan perhitungan biaya produksi. Salah satu aspek penting dalam pengelolaan usaha adalah perhitungan harga pokok produksi.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang krusial dalam menetapkan harga jual sebuah produk. Setiap perusahaan harus melaksanakan penghitungan biaya produksi dengan cermat dan akurat, karena ketidakakuratan dalam perhitungan tersebut dapat menyebabkan kesulitan bagi perusahaan manufaktur dalam menentukan harga jual produknya secara tepat.

Harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam proses menghasilkan barang jadi dari bahan baku. Biaya ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik yang terlibat selama proses produksi berlangsung (Harefa et al., 2022). Perhitungan harga pokok produksi juga menjadi dasar dalam penetapan harga jual produk. Penentuan harga jual yang tepat tidak hanya harus mencerminkan biaya yang telah dikeluarkan, tetapi juga mempertimbangkan margin keuntungan, daya beli konsumen, dan strategi pemasaran yang diterapkan. Dengan mengetahui harga pokok secara akurat, pelaku usaha dapat menetapkan harga jual yang kompetitif dan berkelanjutan.

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya yang ditanggung oleh sebuah perusahaan dalam proses pengembangan barang atau layanan yang bermanfaat bagi manusia disebut sebagai biaya produksi. Proses produksi melibatkan pengeluaran yang signifikan, oleh karena itu penting bagi sebuah perusahaan untuk menghitung biaya produksi di dalam sebuah usaha.

Biaya produksi dapat diklasifikasikan menggunakan beberapa pendekatan, salah satunya adalah metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi yang memasukkan



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 komponen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Sementara itu, metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya-biaya produksi yang bersifat variabel dalam perhitungan harga pokok produksi (Maksud et al., 2024).

Proses produksi memerlukan berbagai faktor utama seperti tenaga kerja, sumber daya alam, modal, dan keahlian. Dalam kegiatan produksi, terdapat tiga elemen penting yang harus diperhatikan, yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Untuk mendukung kelancaran proses tersebut, dibutuhkan perhitungan yang akurat terkait harga pokok produksi. Oleh karena itu, pengumpulan informasi dan pencatatan biaya produksi secara tepat sangat berpengaruh terhadap keakuratan perhitungan harga pokok produksi (Haryanto, 2022).

Melihat penjelasan sebelumnya, maka menganalisis perhitungan harga pokok produksi sangat penting untuk mengetahui pengelolaan keuangan dan perhitungan biaya produksi. Untuk mendapatkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih komprehensif, salah satunya dengan menggunakan metode *full costing*. Metode ini menjumlahkan semua biaya yang dibutuhkan untuk membuat produk, baik biaya yang naik turun tergantung jumlah produksi maupun biaya yang tetap sama. Dengan metode ini, kita bisa tahu persis berapa biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu produk. Ini penting agar kita bisa menentukan harga jual produk yang pas.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

Menurut Listiani & Hermana, (2022) Penetapan harga jual merupakan salah satu aspek strategis dalam manajemen usaha, khususnya dalam sektor kuliner yang memiliki dinamika persaingan yang sangat tinggi. Harga jual tidak hanya menjadi alat untuk menutup biaya produksi dan memperoleh keuntungan, tetapi juga berfungsi sebagai representasi nilai suatu produk di mata konsumen. Oleh karena itu, penetapan harga tidak dapat dilakukan secara sembarangan, melainkan harus melalui proses analisis yang mendalam dan mempertimbangkan berbagai variabel yang berpengaruh, baik dari sisi internal perusahaan maupun kondisi eksternal pasar.

Dalam pendekatan berbasis biaya (*cost-based pricing*), penetapan harga jual dilakukan dengan cara menjumlahkan seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya tetap dan biaya variabel, kemudian ditambah dengan persentase laba yang diharapkan. Salah satu metode yang umum digunakan untuk menentukan total biaya produksi secara komprehensif adalah metode *full costing*. Metode ini memungkinkan pelaku usaha memperoleh gambaran menyeluruh mengenai seluruh pengeluaran yang terlibat dalam proses produksi, sehingga harga jual yang ditetapkan dapat mencerminkan kondisi riil usaha secara akurat.

Dalam konteks bisnis kuliner, penetapan harga jual tidak hanya mempertimbangkan keuntungan semata, tetapi juga citra produk, segmen pasar, dan posisi bersaing dengan kompetitor. Oleh karena itu, metode *full costing* dianggap mampu memberikan gambaran menyeluruh tentang struktur biaya, sehingga keputusan penetapan harga lebih objektif dan strategis.



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.

Peneliti memilih metode *full costing* dikarenakan dalam bisnis kuliner, metode ini sangat mudah dipahami dan diterapkan, maka Lumpia *Beef* Nebula bisa menentukan biaya produksi dengan mudah dan dapat mengetahui keuntungan yang diinginkan.

Lumpia *Beef* Nebula adalah usaha yang dijalankan oleh kakak dari Nurisca selaku pemilik bisnis. Dalam operasionalnya, usaha ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat. Akibatnya, komponen biaya seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik belum dihitung dan disusun dalam laporan harga pokok produksi secara sistematis dan memadai.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi perhitungan harga pokok produksi pada usaha Lumpia *Beef* Nebula dengan menggunakan metode *full costing*. Hingga saat ini, Lumpia *Beef* Nebula belum menerapkan harga pokok produksi dalam menentukan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Penentuan harga pokok produksi selama ini masih dilakukan secara intuitif atau berdasarkan perkiraan oleh pemilik usaha, tanpa menggunakan pencatatan dan perhitungan yang terstruktur. Pemilik hanya mencatat pengeluaran terhadap biaya bahan baku saja secara sederhana di selembar kertas setiap hari, tanpa memisahkan antara biaya tetap dan biaya variabel, atau mengalokasikan biaya *overhead* ke produk secara tepat. Kondisi ini berisiko menimbulkan ketidaktepatan dalam menentukan harga jual dan dapat berdampak pada ketidakstabilan keuntungan usaha. Oleh karena itu, perlu adanya pendekatan akuntansi biaya yang tepat untuk mengukur efisiensi produksi dan merancang strategi harga yang lebih kompetitif.



Berdasarkan latar belakang dan permasalahan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada usaha Lumpia *Beef* Nebula dengan mengangkat judul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI LUMPIA *BEEF* NEBULA DI KOTA DURI”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada usaha Lumpia *Beef* Nebula Di Kota Duri?
2. Bagaimana hasil perhitungan harga pokok produksi pada usaha Lumpia *Beef* Nebula Di Kota Duri jika menggunakan metode *full costing*?
3. Bagaimana perbandingan harga jual antara metode Lumpia *beef* dan metode *full costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada usaha Lumpia *Beef* Nebula Di Kota Duri
2. Untuk mengetahui hasil perhitungan harga pokok produksi Lumpia *Beef* Nebula Di Kota Duri jika menggunakan metode *full costing*
3. Untuk mengetahui perbandingan harga jual berdasarkan metode lumpia *beef* dan metode *full costing*.



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

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas dan sistematis mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Dengan demikian, usaha Lumpia *Beef* Nebula dapat mengetahui secara akurat total biaya produksi per unit produk, sehingga dapat menetapkan harga jual yang tepat, meningkatkan efisiensi biaya, serta memaksimalkan keuntungan usaha.

2. Bagi Peneliti

Dengan penelitian ini, maka peneliti mendapatkan kesempatan untuk belajar menerapkan pengetahuan secara teoritis tentang biaya produksi pada Lumpia *Beef* Nebula.

1.5 Metode Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Lumpia *Beef* Nebula yang berlokasi di Jalan Mawar Kelurahan Balik Alam, Kecamatan Mandau, Kabupaten Bengkalis, Duri.

1.5.2 Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis data yang penulis gunakan dalam penelitian adalah:

- a. Data primer adalah sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli. Data ini dikumpulkan peneliti yang didapat secara langsung dari hasil observasi dan wawancara kepada pemilik usaha Lumpia *Beef* Nebula.

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

- b. Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh tidak secara langsung dari objeknya. Dalam hal ini data sekunder yang diperoleh yaitu melalui sumber lain, seperti jurnal, penelitian terdahulu, internet dan buku.

1.5.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam melakukan szpenulisan laporan ini adalah:

- a. Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data secara langsung kepada pemilik usaha Lumpia *Beef* Nebula dengan mengajukan beberapa pertanyaan.

- b. Observasi

Observasi atau survei lapangan adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan turun langsung kelapangan. Dalam observasi peneliti dapat melihat secara langsung keadaan yang terjadi, baik itu keadaan lingkungan kerja, bahan yang digunakan dan pengolahan bahan bakunya.

- c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara untuk mendapatkan data dengan jalan mengambil data yang ada dalam catatan perusahaan.

- d. Analisis Data

Analisis dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan metode analisis data yang didapat secara langsung kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian. Dan akan dipelajari serta dapat diambil menjadi kesimpulan.



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.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam perusahaan ini, penulis membatasi ruang lingkup pembahasan yang dari 4 (Empat) bab yang masing-masing bab akan membahas masalah sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penulisan, metode penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini berisi uraian gambaran sejarah singkat perusahaan, visi dan misi, struktur organisasi, tugas, wewenang atas aktifitas perusahaan.

BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTEK

Pada bab ini yang akan dibahas adalah tinjauan teori yang digunakan peneliti untuk mendukung dalam memecahkan masalah perhitungan harga pokok produksi sedangkan tinjauan praktik yaitu untuk mengetahui apakah praktik dari usaha Lumpia *Beef* Nebula tersebut sesuai dengan tinjauan teori.

BAB IV PENUTUP

Bab ini merupakan bab penutup yang berisi kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang dilakukan pada usaha Lumpia *Beef* Nebula kota Duri



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 Perusahaan

Lumpia *Beef* Nebula merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang berlokasi di kota Duri tepatnya di Jalan Mawar, Kelurahan Balik Alam, Kecamatan Mandau, Kabupaten Bengkalis, Duri.

Bisnis ini lahir dengan cita-cita untuk menyediakan camilan yang lezat dan bergizi, terbuat dari bahan berkualitas tinggi, khususnya lumpia berisi daging sapi yang menawarkan rasa khas dan unik dibandingkan lumpia umumnya. Dalam waktu singkat, Lumpia *Beef* Nebula berhasil menarik perhatian warga setempat dan mengalami pertumbuhan pesat, berkat inovasi, mutu produk, dan strategi pemasaran yang efisien.

Di awal tahun 2023, pemilik Lumpia *Beef* Nebula mengambil langkah untuk meluncurkan bisnis kuliner setelah menyadari adanya kesempatan di kota Duri yang belum banyak memberikan variasi lumpia dengan isian yang beragam. Meskipun lumpia merupakan salah satu hidangan tradisional Indonesia yang sudah sangat terkenal, pendiri usaha ini merasa bahwa produk lumpia yang beredar di pasaran belum memberikan inovasi yang memadai, terutama dalam hal isian yang lebih kaya rasa dan bergizi.

Pemilik Lumpia *Beef* Nebula yaitu seorang wanita muda dari kota Duri bernama Nurisca, untuk menjalankan bisnisnya tidak hanya kakak Nurisca saja yang berperan di bisnis ini beliau juga dibantu oleh 2 orang karyawan dan adiknya.



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.

Salah satu faktor keberhasilan Lumpia *Beef* Nebula adalah taktik pemasaran yang efisien. Memanfaatkan platform media sosial sebagai alat promosi utama, perusahaan ini mulai mengembangkan pangsa pelanggan yang lebih luas di kota Duri dan sekitarnya. Melalui Instagram, Facebook, WhatsApp, dan Grabfood. Nebula Lumpia Beef dapat menawarkan produk mereka secara langsung kepada konsumen, serta menerima pesanan secara online. Hal ini memberikan kemudahan bagi konsumen untuk memesan lumpia tanpa perlu keluar rumah, sehingga lebih banyak orang yang mengenal produk ini.

2.2 Visi dan Misi Lumpia *Beef* Nebula

a. Visi

Menjadikan Lumpia *Beef* Nebula sebagai usaha yang berkembang dan menjadikan pilihan utama Masyarakat untuk kebutuhan kuliner.

b. Misi

Misi Lumpia *Beef* Nebula yaitu menjaga kualitas dalam menyediakan makanan yang baik, lezat dan higienis. Melayani konsumen dengan ramah, sopan dan santun. Memberikan kepuasan dalam cita rasa dan pelayanan kepada konsumen merupakan kunci keberhasilan dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan usaha dan mencapai kesuksesan dalam berbisnis.

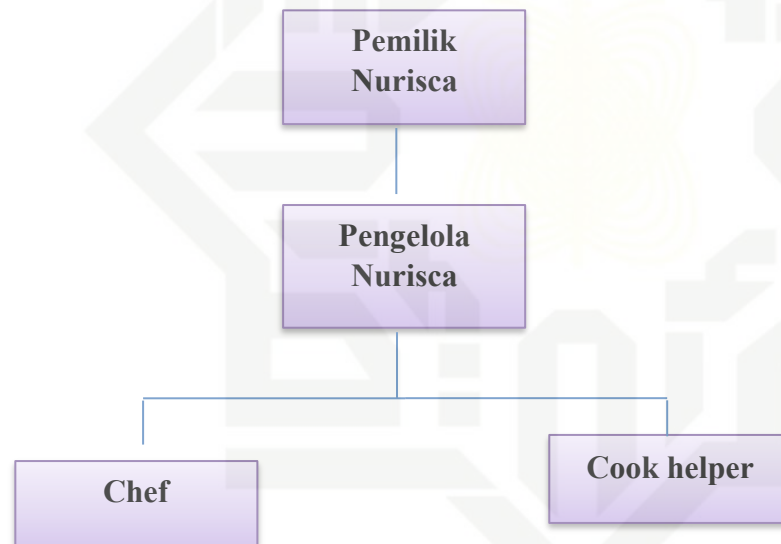
2.3 Struktur Organisasi

Organisasi merupakan kumpulan orang yang bekerja bersama untuk meraih tujuan atau target tertentu, melalui koordinasi dan kolaborasi yang terstruktur. Organisasi dapat berupa entitas yang formal maupun informal, terdiri dari berbagai komponen seperti tujuan, peran, norma, dan struktur. Dalam konteks yang lebih

luas, organisasi juga menggambarkan cara suatu kelompok atau institusi disusun dan diatur untuk mencapai tujuan tertentu dengan cara yang efisien dan efektif.

Struktur organisasi merupakan suatu kerangka kerja untuk mengelola suatu badan usaha atau organisasi yang dimana setiap pengurus memiliki tugas, wewenang dan tanggung jawab. Lumpia *Beef* Nebula memiliki struktur organisasi yang terstruktur dengan tugas dan tanggung jawabnya sendiri. Struktur organisasi usaha Lumpia *Beef* Nebula dapat dilihat pada gambar 2.1.

Gambar 2.1 Struktur Organisasi



Sumber: Lumpia *Beef* Nebula (2025)

2.4 Tugas dan Wewenang

Berikut ini merupakan Tugas dan Wewenang masing-masing dari bagian jabatan Lumpia *Beef* Nebula:

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

a. Pemilik

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

b. Pengelola

Pengelola adalah orang yang bertanggungjawab untuk mengelola usaha dan mengembangkan usaha tersebut.

c. *Chef*

Chef adalah seorang juru masak yang bertugas untuk memasak makanan yang akan dipesan oleh konsumen.

d. *Cook Helper*

Cook Helper merupakan orang yang bertugas untuk membantu *chef* dalam mempersiapkan dan menyajikan pesanan konsumen.



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 mengenai Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Lumpia *Beef* Nebula Di kota Duri dengan menggunakan data primer yang didapat secara langsung dari Lumpia *Beef* Nebula, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Lumpia *Beef* Nebula belum menerapkan harga pokok produksi dalam menentukan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Penentuan harga pokok produksi selama ini masih dilakukan secara intuitif atau berdasarkan perkiraan oleh pemilik usaha, tanpa menggunakan pencatatan dan perhitungan yang terstruktur. Pemilik hanya mencatat pengeluaran terhadap biaya bahan baku saja secara sederhana di selembar kertas setiap hari, tanpa memisahkan antara biaya tetap dan biaya variabel, atau mengalokasikan biaya *overhead* ke produk secara tepat.
2. Perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode Lumpia *Beef* Nebula.
3. Berdasarkan hasil perhitungan dalam penelitian, terdapat perbedaan yang signifikan antara harga jual yang ditetapkan menggunakan metode Lumpia *Beef* dengan metode *full costing*. Harga jual per porsi Lumpia *Beef* berdasarkan metode Lumpia *Beef* adalah sebesar Rp 8.893, yang kemudian dibulatkan menjadi Rp 9.000. Sementara itu, berdasarkan metode *full*

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.

costing, harga jual per porsi adalah sebesar Rp 13.315, dan setelah pembulatan menjadi Rp 13.500.

Perbedaan ini menunjukkan adanya selisih sebesar Rp 4.422 per porsi, yang disebabkan oleh penggunaan pendekatan perhitungan biaya yang lebih lengkap dan sistematis pada metode *full costing*. Metode *full costing* memperhitungkan seluruh elemen biaya, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead (seperti penyusutan peralatan, kemasan, dan bahan penolong), serta biaya non-produksi. Sedangkan metode Lumpia Beef hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan sebagian biaya operasional harian tanpa pengalokasian biaya overhead secara menyeluruh.

4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas adapun saran kepada usaha Lumpia Beef Nebula, yaitu:

1. Lumpia Beef Nebula disarankan untuk segera menerapkan sistem pencatatan biaya produksi yang lebih terstruktur dan sistematis. Ini mencakup identifikasi dan pencatatan yang jelas antara biaya tetap dan biaya variabel, serta alokasi biaya overhead secara tepat untuk setiap produk. Dengan demikian, perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan secara akurat dan tidak lagi bergantung pada intuisi atau perkiraan pemilik.
2. Mengingat adanya perbedaan signifikan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan saat ini dan metode *full costing*, disarankan agar Lumpia Beef Nebula mempertimbangkan penggunaan

metode perhitungan harga pokok produksi yang lebih komprehensif seperti *full costing* atau metode lain yang relevan. Hal ini akan memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai biaya produksi sesungguhnya, yang penting untuk penentuan harga jual, evaluasi profitabilitas, dan pengambilan keputusan bisnis yang lebih baik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). *Penentuan Harga Jual Jasa Pengecatan Pada Bengkel Auto Mobilindo Yogyakarta Menggunakan Metode Time And Material Pricing*. 1–23.
- Aftahira Nur. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Pada Pt . Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu Skripsi Oleh Nur Aftahira Jurusan Akuntansi*.
- Apandi, A., Noersanti, L., Tinggi, S., Ekonomi, I., & Jakarta, I. (2024). *Analisis Harga Pokok Produksi pada UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen*. 8, 33618–33628.
- Arifin, Z. (2016). Pengaruh Laba yang Diinginkan dan Biaya Produksi terhadap Penetapan Harga Jual Produk Garam di Kabupaten Pati. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 11, 2013–2015.
- Erickson, J. G. (2017). The 1, 2, 4-Triazine. *The 1,2,3- and 1,2,4-Triazines Tetrazines and Pentazines*, 2(5), 44–132. <https://doi.org/10.1002/9780470186589.ch2>
- 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), 1–13. <https://doi.org/10.37479/jamak.v1i2.27>
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Haryanto, W. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Burger Dheso Solo. ... (*Jurnal: Sains, Teknologi, Ekonomi, Sosial Dan ...*, 6(2), 39–42. <http://www.journal.umuslim.ac.id/index.php/ltr2/article/view/1187>
- Heryana, A. (2019). Akuntansi Biaya Pelayanan Kesehatan. *Akuntansi Biaya Pelayanan Kesehatan*, September, 1–9. https://www.researchgate.net/profile/Ade-Heryana/publication/336025003_Ade_Heryana_Akuntansi_Biaya_Pelayanan_Kesehatan/links/5d8b6adba6fdcc2554978209/Ade-Heryana-Akuntansi-Biaya-Pelayanan-Kesehatan.pdf
- Hidayat, L., & Halim, S. (2017). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159–168. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i2.263>
- IRVINA, F. T. (2023). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Makan Riko Samarinda Skripsi Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi*.

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.

- Kalvario Rivaldi Suak, A., Tinangon, J. J., Warongan, J. D., Akuntansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., & Sam Ratulangi, U. (2022). Analysis of determining the cost of production and treatment of by producyts at UD. Sumo. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, DaHukum)*, 5(2), 807–816.
- Lau, T., & Prihanisetyo, A. (2016). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Di Rumah Makan D 'Garazi Balikpapan*. 12–24.
- Listiani, N., & Hermana, C. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentu Harga Jual Pada Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang. *Management and Accounting Expose*, 5(1), 82–92. <https://doi.org/10.36441/mae.v5i1.611>
- Maksud, T. R., Manossoh, H., & Maradesa, D. (2024). Analisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam menetapkan harga pokok produksi roti pada Toko Kartini. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), 84–90. <https://doi.org/10.58784/mbkk.111>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harag jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Pratama, S. A. (2021). *Akuntansi Biaya Dan Pengertian Akuntansi Biaya*.
- Riwayadi. (2019). *Akuntansi Biaya*. 81.
- Sinaga, L. A. M., Waruwu, N. S., Purba, R. R., Rianti, R. A., Sihombing, U. L., & Siallagan, H. (2024). Analisis Peran Akuntansi Manajerial Dalam Mengelola Biaya Dan Mendukung Keputusan Bisnis. *Journal on Education*, 07(01), 1192–1199.
- Supriyono. (2017). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan HPP Penjualan Pada UMKM Mie Ayam Ronggo* (Vol. 1, Issue 69).
- Wahyu, I., Safitri, E., & Sari, A. K. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan HPP Penjualan Pada UMKM Mie Ayam Ronggo*. 2, 86–102.

LAMPIRAN



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 WAWANCARA

Narasumber : Nurisca Rahmi

Lokasi Usaha : Jalan Mawar, Kelurahan Balik Alam, Kecamatan Mandau, Kabupaten Bengkalis, Duri.

1. Bagaimana awal mula membangun usaha ini?

Awal mula usaha ini berdiri dikarenakan kakak Nurisca yang hampir selama 3 bulan tinggal bersama saudaranya yang ada di Dumai. Kemudian selama 3 bulan itu beliau selalu diajak saudaranya untuk melihat operasional beberapa cabang usaha kebab milik saudaranya. Dan akhirnya beliau termotivasi oleh saudaranya untuk membuka usaha di kota kelahirannya yaitu Duri, mulailah beliau berjualan lumpia beef, berhubung di pusat kota Duri belum ada yang menjual lumpia beef tersebut.

2. Apa visi misi dari usaha Nebula Lumpia Beef?

Visi

Menjadikan Nebula Lumpia Beef sebagai usaha yang berkembang dan menjadikan pilihan utama Masyarakat untuk kebutuhan kuliner.

Misi

Misi Nebula Lumpia Beef yaitu menjaga kualitas dalam menyediakan makanan yang baik, lezat dan higienis. Melayani konsumen dengan ramah, sopan dan santun. Memberikan kepuasan dalam cita rasa dan pelayanan kepada konsumen merupakan kunci keberhasilan dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan usaha dan mencapai kesuksesan dalam berbisnis.

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

3. Berapa jumlah tenaga kerja di Lumpia *Beef* Nebula?

Tenaga kerja di Lumpia *Beef* Nebula berjumlah 2 orang

4. Berapa gaji perbulan untuk karyawan?

Masing-masing karyawan digaji perbulan sebesar Rp. 1.000.000

5. Apa saja bahan baku yang digunakan dan berapa masing masing kuantitas yang digunakan dan untuk berapa lama?

Kulit lumpia	7 pack
Makaroni	1,5 kg
Selada	0,5 kg
Jagung	0,5 kg
Timun	0,5 kg
Patties Daging	2 pack
Sosis	6 batang
Telur	8 butir
Saos Sambal	5,5 kg
Saos Tomat	5,5 kg
Mayonaise	1 kg
Minyak Makan	2liter

6. Berapa biaya listrik untuk sebulan?

Untuk sebulan hanya membayar Rp.50,000

7. Berapa biaya non produksi yang telah dikeluarkan?

Biaya non produksi pada Lumpia *Beef* Nebula terdiri dari biaya administrasi dan transportasi. Biaya administrasinya adalah biaya parkir sebesar Rp2,000



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

untuk sekali parkir dan biaya transportasinya sebesar Rp13,000 untuk dua hari dan biaya sampah Rp 20,000/bulan.

8. Berapa harga jual pada menu di Lumpia *Beef* Nebula?

Untuk satu porsi lumpia *beef* itu dijual dengan harga Rp 9,000

9. Bagaimana sistem yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi lumpia *beef*?

Tidak ada sistem yang digunakan pada perhitungannya, hanya melakukan pencatatan pada selembaran kertas setiap pengeluaran pada pembelian biaya bahan produksi.

10. Berapa biaya sewa tempat untuk sebulan?

Untuk satu bulan penyewaan tempat sebesar Rp. 450.000

11. Berapa persen keuntungan yang diinginkan Lumpia *Beef* Nebula?

Sebesar 30%

12. Apa saja alat yang digunakan selama proses produksi?

Alat- alat yang digunakan selama proses produksi berupa teflon, kompor, pisau, toples, talenan, nampan, saringan, spatula, panci gagang, lap, galon, kulkas.