



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

## TUGAS AKHIR

### **ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *COST PLUS PRICING* DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN PONDOK ROSO DI BANGKINANG PROVINSI RIAU**

*Disusun Dan Dianjurkan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Tugas-Tugas  
Akademik Dan Memperoleh Gelar Ahli Madya*



**UIN SUSKA RIAU**

**OLEH :**

**MARSANDA TRI ASFARINA**

**02270424225**

**PROGRAM D-III AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

**2025**



# LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**NAMA**

: Marsanda Tri Asfarina

**NIM**

: 02270424225

**PROGRAM STUDI**

: D-III Akuntansi

**FAKULTAS**

: Ekonomi dan Ilmu Sosial

**JUDUL**

: "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode

*Cost Plus Pricing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Pondok Roso

Di Bangkinang Provinsi Riau

Pekanbaru, 21 April 2025

Disetujui Oleh:

**PEMBIMBING**

Andi Irfan, S.E., M.Sc., Ak., CA., CSRS

NIP. 19830418 200604 1 001

Mengetahui

**DEKAN**

**KETUA PRODI**



Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM

Nip. 19700826 199903 2 001

Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si

Nip. 19760910 200901 2 003

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



## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

: Marsanda Tri Asfarina

: 02270424225

: D-III Akuntansi

: Ekonomi dan Ilmu Sosial

: “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Pondok Roso Di Bangkinang Provinsi Riau”

: 27 Mei 2025

Tim Penguji

Ketua Penguji

**Astuti Meflinda, SE,MM**  
NIP. 19720513 200701 2 018

Sekretaris

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

Penguji I

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

Penguji II

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

*(Handwritten signatures of the examiners)*

1. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
2. 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.





Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2021

Tanggal : 10 September 2021

### SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Marsanda Tri Asfarina

NIM : 02270424225

Tempat/Tgl. Lahir : Kampar / 31 Maret 2003

Fakultas/Pascasarjana : Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial

Prodi : DIII Akuntansi

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

Analisis Penentuan Harga Pokok produksi dengan Metode Cost Plus Pricing Dalam

Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Pondok Roro di Bangkinang Provinsi  
Riau.

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



Marsanda Tri Asfarina

NIM : 02270424225

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.



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

## ABSTRAK

### ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *COST PLUS PRICING* DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN PONDOK ROSE DI BANGKINANG PROVINSI RIAU

Oleh :

Marsanda Tri Asfarina

NIM : 02270424225

Usaha Rumah Makan Pondok Rose merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner. Dari hasil penelitian ini terdapat permasalahan yaitu dalam penentuan harga pokok produksi, Rumah Makan Pondok Rose belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara terperinci seperti biaya *overhead* pabrik. Selama ini, Usaha Rumah Makan Pondok Rose menentukan harga pokok produksinya berdasarkan intuisi atau perkiraan pemilik usaha. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi sebelum dan sesudah dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. 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 penentuan harga pokok adalah dengan metode *cost plus pricing*. Berdasarkan hasil penelitian, harga jual yang berlaku saat ini lebih rendah dibandingkan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dikarenakan harga pokok produksinya lebih besar dari perkiraan pemilik usaha. Rumah makan pondok rose juga belum menghitung biaya *overhead* pabrik.

**Kata kunci:** Harga Pokok Produksi, Harga Jual, *Cost Plus Pricing*



## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah dan Karunia-Nya kepada kita semua sehingga kami dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Cost Plus Pricing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Pondok Roso Di Bangkinang Provinsi Riau”**. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya pada jurusan Diploma Tiga Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik itu moril maupun materiil sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan. Ucapan terimakasih ini penulis tujuikan kepada:

1. Ibu Prof Dr. Hj Leny Nofianti, MS,SE, M.Si, Ak, CA selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Ibu Dr. Hariza Hasyim, S.E., M.M dan Ibu Febri Rahmi, SE.M.Sc.Ak.CA selaku ketua dan sekretaris Program Studi D-III Akuntansi.
3. Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial
4. Bapak Dr. Andi Irfan, SE., M.Sc., Ak., CA., CSRS selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang senantiasa meluangkan waktu, ilmu, serta dorongan dan masukan kepada penulisan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.





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.

5. Bapak Sugianto, selaku pemilik Usaha Rumah Makan Pondok Roso

6. Kedua orang tua saya **Alm. Ayahanda Tamsir dan Almh Ibunda Sunadah.**

Rasa sayang kepadanya tidak akan pernah luntur, terlebih setiap kali mengingat peristiwa itu. Kini pun rasanya masih sulit dipercaya.

Keberhasilan saya mencapai titik ini merupakan bentuk terakhir dari harapan yang ingin saya wujudkan sebelum kedua almarhum benar-benar pergi.

Meski kini harus menjalani perjalanan ini tanpa kehadiran kedua almarhum.

Saya tetap bersyukur atas setiap pengorbanan dan ketulusan yang telah kedua almarhum berikan. Terimakasih karena selalu mengajarkan arti ketegaran dan

kesabaran. Meski kedua almarhum tak pernah merasakan bangku perkuliahan, tetapi kedua almarhum mampu memberikan yang terbaik.

Perhatian,dukungan dan cinta tanpa syarat. Ada kalanya rasa iri dan rindu yang tak tersampaikan membuat saya merasa rapuh, namun hal itu tidak

pernah mengurangi rasa bangga dan Syukur atas kehidupan yang telah kedua almarhum berikan kepada saya.

7. Teruntuk kedua sosok yang penuh kasih dalam hidup saya, kakak tercinta Fitri Nurhidayani,AM.d.Keb dan abang saya Muhammad Dharul Huda.

Terimakasih yang tulus atas segala do'a, usaha, serta dukungan yang telah diberikan selama proses penulisan tugas akhir.

8. Seluruh teman-teman seperjuangan Jurusan D-III Akuntansi angkatan 2022 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu Namanya.

9. Dan terakhir, Marsanda Tri Asfarina, ya! Diri saya sendiri. *Proud of me*, terimakasih untuk diri sendiri yang telah menepikan ego dan telah memilih



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

untuk kembali bangkit dan berjuang untuk menyelesaikan semuanya. Terimakasih sudah mengendalikan diri untuk semua tekanan yang ada, terimakasih untuk tetap hidup dan merayakan diri sendiri. Walaupun sering merasa putus asa atas apa yang telah diusahakan, terimakasih telah memutuskan untuk tidak menyerah. Tetaplah kuat, kamu hebat!

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

Pekanbaru, 27 Mei 2025

Marsanda Tri Asfarina





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

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

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

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	7
1.3    Tujuan Penelitian.....	8
1.4    Manfaat Penelitian.....	8
1.5    Metode Penelitian.....	8
1.5.1    Lokasi Penelitian .....	8
1.5.2    Sumber Data .....	9
1.5.3    Metode Pengumpulan Data .....	9
1.5.4    Metode Analisis Data .....	10
1.6    Sistematika Penulisan.....	10
<b>BAB II      GAMBARAN UMUM RUMAH MAKAN PONDOK</b>	
<b>    ROSO.....</b>	<b>12</b>
2.1    Sejarah Singkat Rumah Makan Pondok Roso .....	12
2.2    Visi dan Misi Perusahaan .....	12
2.3    Struktur Organisasi .....	13
2.4    Tugas dan Wewenang Usaha Rumah Makan Pondok Roso.....	14
2.5    Alur Proses Produk .....	14
<b>BAB III     TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK.....</b>	<b>15</b>
3.1    Tinjauan Teori .....	16
3.1.1    Akuntansi Manajemen.....	16
3.1.2    Peran Akuntansi Manajemen sebagai Akuntansi untuk Tipe.....	16
3.1.3    Akuntansi Biaya .....	17
3.1.4    Pengertian Biaya.....	19
3.1.5    Tujuan Akuntansi Biaya.....	20
3.1.6    Penggolongan Biaya.....	21
3.1.7    Klasifikasi Biaya .....	22
3.1.8    Harga Pokok Produksi.....	26

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

3.1.9	Harga Jual.....	33
3.1.10	Pandangan Menurut Islam.....	40
3.2	Tinjauan Praktik.....	42
3.2.1	Data Penjualan Pada Rumah Makan Pondok Roso .....	42
3.2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Rumah Makan Pondok Roso.....	42
3.2.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode <i>Full Costing</i> .....	60
3.2.4	Perhitungan Harga Jual menggunakan metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	68
3.2.5	Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Usaha Rumah Makan Pondok Roso dengan Metode <i>Full Costing</i> .....	77
3.2.6	Perbandingan Harga Jual Rumah Makan Pondok Roso dengan <i>Cost Plus Pricing</i> .....	78
<b>BAB IV</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>82</b>
4.1	Kesimpulan.....	82
4.2	Saran.....	83
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>84</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>87</b>
	<b>DAFTAR WAWANCARA .....</b>	<b>88</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 3 1	Data Penjualan Pada Rumah Makan Pondok Roso .....	42
Tabel 3 2	Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode Rumah Makan Pondok Roso .....	43
Tabel 3 3	Biaya tidak langsung Rumah Makan Pondok Roso .....	44
Tabel 3 4	Biaya Bahan Baku Ayam Berdasarkan Metode Rumah Makan Pondok Roso .....	45
Tabel 3 5	Biaya Bahan Baku Ikan Nila Berdasarkan Metode Rumah Makan Pondok Roso .....	46
Tabel 3 6	Biaya Bahan Baku Lele berdasarkan metode Rumah Makan Pondok Roso .....	47
Tabel 3 7	Biaya Bahan Baku Sambal Berdasarkan UMKM .....	47
Tabel 3 8	Biaya Bahan Baku Nasi Berdasarkan Metode Rumah Makan Pondok Roso .....	48
Tabel 3 9	Biaya Bahan Baku Lalapan berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	49
Tabel 3 10	Biaya Bahan Baku Tempe dan Tahu Berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	49
Tabel 3 11	Biaya Minyak Goreng berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	50
Tabel 3 12	Biaya Tambahan Es Teh Berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	51





#### 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.

Tabel 3 13 Perhitungan Biaya Tambahan Es Jeruk berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	51
Tabel 3 14 Biaya Tenaga Kerja berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	52
Tabel 3 15 Biaya Non-produksi berdasarkan Rumah Makan Pondok Roso .....	53
Tabel 3 16 Biaya Produksi berdasarkan metode Rumah Makan Pondok Roso .....	53
Tabel 3 17 Total Harga Jual dan HPP .....	58
Tabel 3 18 Menu Harga Jual berdasarkan metode Rumah Makan Pondok Roso .....	59
Tabel 3 19 Biaya Bahan Baku Rumah Makan Pondok Roso.....	60
Tabel 3 20 Biaya Tenaga Kerja Langsung Rumah Makan Pondok Roso...	61
Tabel 3 21 Biaya Bahan Penolong .....	62
Tabel 3 22 Biaya Kemasan .....	63
Tabel 3 23 Biaya Penyusutan Peralatan .....	64
Tabel 3 24 Biaya penyusutan .....	65
Tabel 3 25 Penyusutan kendaraan.....	66
Tabel 3 26 Biaya Penyusutan Perbulan.....	66
Tabel 3 27 Perhitungan Biaya Overhead .....	67
Tabel 3 28 Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Rumah Makan Pondok Roso .....	68
Tabel 3 29 Perhitungam Harga Pokok produksi menurut Metode Full Costing .....	68
Tabel 3 30 Data Penjualan Rumah Makan Pondok Roso(Perhari) .....	69



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

Tabel 3 31 Perhitungan Harga Pokok Makanan Pada Rumah Makan Pondok Roso .....	69
Tabel 3 32 Perhitungan Biaya Bersama UMKM Pondok Roso.....	73
Tabel 3 33 Data Penjualan UMKM Pondok Roso .....	73
Tabel 3 34 Perbandingan Harga Pokok Produksi UMKM dengan Rumah Makan Pondok Roso .....	77
Tabel 3 35 Perbandingan Harga Jual UMKM dengan Metode Cost Plus Pricing .....	79
Tabel 3 36 Hasil Perhitungan Cost Plus Pricing Per produk .....	80

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi Rumah Makan Pondok Roso.....	13
Gambar 2. 2 Alur Proses Produksi Rumah Makan Pondok Roso.....	15







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

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

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

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi di era globalisasi saat ini secara tidak langsung mendorong persaingan bisnis antar pelaku usaha terutama bagi usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Persaingan dalam dunia bisnis menurut para pelaku usaha mampu mempertahankan produk yang ditawarkannya guna memonopoli pangsa pasar dengan tujuan mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Tujuan perusahaan akan tercapai apabila melakukan kegiatan penjualan yang tepat sasaran, yaitu bertujuan pada volume penjualan yang optimal untuk mencapai keuntungan yang maksimal. Permasalahan yang sering dihadapi oleh pebisnis adalah penentuan harga jual suatu produk. Oleh karena itu, penentuan harga jual harus didasarkan pada perhitungan harga pokok produksi yang baik dan tepat (Mentari, 2019)

Suatu perusahaan wajib memilih harga jual sebagai akibatnya bisa menaruh imbalan untuk usahanya dan menjaga kelangsungan produksi. Demi memastikan keakuratan perhitungan harga pokok untuk mengetahui semua biaya yang terlibat pada proses produksi barang dan jasa. Hal ini dibutuhkan supaya bisa ditetapkan harga jual minimal atau batas bawah secara tepat. Langkah yang diambil oleh perusahaan adalah perhitungan harga pokok produksi, kemudian perusahaan dapat menetapkan harga jual sesuai dengan biaya dikenakan.



#### 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.

Banyak pelaku usaha kecil seperti usaha kecil dan menengah (UKM) yang belum memahami dengan baik cara menentukan biaya produksi, dimana biaya produksi mempengaruhi dalam menentukan harga jual. Untuk menentukan harga jual yang memadai, yaitu harga yang setidaknya dapat menutupi biaya produksi. Cara yang dapat diambil perusahaan yaitu dengan menghitung harga pokok produksi. Dengan demikian, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang sesuai dengan biaya yang dikeluarkan.

Perhitungan harga pokok produksi adalah suatu aspek yang sangat penting untuk menentukan harga jual pada suatu produk. Setiap perusahaan perlu melakukan perhitungan biaya produksi secara teliti dan tepat, karena tanpa perhitungan yang tepat maka perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami kesulitan dalam menentukan harga jual pada produknya (Sari, 2018). Dengan demikian perusahaan harus menggunakan sistem akuntansi biaya. Akuntansi biaya dapat diartikan sebagai suatu kegiatan yang menghasilkan informasi biaya yang dapat digunakan untuk mengambil keputusan bisnis. Dengan kata lain, akuntansi biaya adalah kajian data yang dapat digunakan untuk mengambil keputusan dalam mengevaluasi keberhasilan suatu perusahaan (Utami & Nurayuni, 2022)

Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) adalah penjumlahan seluruh biaya yang akan dikeluarkan selama proses produksi sampai suatu produk dimasukkan ke dalam persediaan barang jadi selama jangka waktu tertentu. Biaya produksi ( *manufacturing cost* ) adalah biaya-biaya yang berkaitan dengan



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

kegiatan produksi suatu barang dan terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Bahri & Rahmawaty, 2019)

Penentuan harga pokok produksi yang tepat mengurangi ketidakpastian dalam menentukan harga jual. Saat menentukan harga pokok suatu produk, harus mempertimbangkan semua biaya yang termasuk dalam harga pokok produk dan mengalokasikan semua biaya tersebut dengan tepat untuk mencerminkan hilangnya sumber daya ekonomi yang sebenarnya. Dalam menghitung biaya produksi, mengacu pada total biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi dalam jangka waktu tertentu. Perhitungan biaya produksi yang tidak akurat berdampak buruk bagi suatu perusahaan. Hal ini disebabkan karena harga pokok produksi tidak hanya menjadi dasar dan bentuk keuntungan saja, tetapi juga berfungsi sebagai alat untuk mengukur efisiensi proses produksi dan juga menjadi dasar peningkatan biaya produksi, serta keputusan mengenai pengelolaan perusahaan (Hasyim, 2018)

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber daya ekonomi berupa berbagai biaya agar dapat menghasilkan produk untuk dipasarkan. Biaya-biaya ini yang akan menjadi dasar penetapan harga pokok produksi. Unsur-unsur harga pokok produksi dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Penting bagi perusahaan untuk mencatat ketiga biaya ini secara cermat dan tepat dan dikategorikan menurut jenis dan sifatnya. Hal ini bertujuan untuk mempermudah perusahaan mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan 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.

Biaya produksi dalam suatu industri merupakan sebagian besar dari biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Ketika informasi biaya untuk suatu pekerjaan atau proses sudah tersedia, manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan aktivitas. Perusahaan perlu berhati-hati, detail dan cermat dalam menyusun laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi, agar tidak terjadi penyimpangan dan pemborosan biaya dalam proses produksi. Informasi mengenai biaya produksi dapat menjadi titik awal penentuan harga jual yang tepat terhadap konsumen sehingga menguntungkan bagi perusahaan dan dapat menjamin kelangsungan bisnisnya.

Menurut Duwi Riningsih, (2022) *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang mempertimbangkan seluruh elemen biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel atau biaya tetap. Pidana (2018) metode *full costing* dapat digunakan sebagai metode yang akurat untuk menentukan harga pokok produksi satu jenis barang. Selain metode penetapan biaya penuh, terdapat juga metode penentuan biaya produksi lainnya yaitu metode penetapan biaya variabel. Yang mana hanya biaya produksi variabel yang ditentukan untuk dimasukkan ke dalam biaya (Dian et al., 2019) produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Informasi harga dasar produk yang diproduksi secara akurat dapat digunakan sebagai acuan dalam menentukan harga jual produk dan dalam menghitung laba rugi secara berkala. Berdasarkan penentuan harga pokok produk yang tepat, ketidakpastian dalam penentuan harga jual dapat dikurangi. Apabila



#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

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

terjadi kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi maka akan mempengaruhi keuntungan perusahaan dan laju perkembangan perusahaan.

Menurut Dian et al., (2019) metode *Cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual pada suatu produk. Menentukan harga jual dengan *Cost plus pricing* adalah dengan menghitung biaya produksi dan biaya non produksi untuk menentukan hasil harga pokok produksinya yang akan ditambah dengan laba yang diinginkan oleh pemilik usaha. Menentukan biaya saat perhitungan harga pokok produksi yang tepat, maka dapat membantu manajer pada suatu perusahaan dengan membuat keputusan yang tepat.

Melihat penjelasan diatas, maka menganalisis harga jual sangat penting untuk mengetahui seberapa besar biaya tersebut untuk menutupi seluruh biaya dalam menghasilkan suatu produk. Untuk menghindari terjadinya kesalahan yang fatal dalam penentuan harga produksi sebagai penentu harga jual dan agar menghasilkan biaya lebih efisien diperlukan suatu metode yang tepat. Metode yang tepat digunakan untuk menghitung biaya produksi tersebut adalah metode *Cost Plus Pricing*. Dalam penetapan harga dengan metode *Cost Plus Pricing*, harga jual ditentukan dengan cara menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan, baik biaya produksi maupun biaya non produksi, serta menambahkan laba yang diinginkan.

Peneliti memilih metode *Cost Plus Pricing* dikarenakan dalam bisnis kuliner, metode ini sangat mudah dipahami dan diterapkan, maka Rumah Makan Pondok Roso bisa menentukan biaya produksi dengan mudah dan dapat mengetahui keuntungan yang diinginkan.



#### 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.

Rumah Makan Pondok Roso merupakan UMKM yang dijalankan oleh Bapak Sugianto sebagai pemilik usaha. Dalam Usaha Rumah Makan Pondok Roso tidak ada perhitungan harga pokok produksi sehingga biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik dan dalam pembuatan laporan harga pokok produksi tidak disusun dalam bentuk laporan secara memadai.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapana metode penentuan biaya produksi yang digunakan Rumah Makan Pondok Roso dalam menentukan harga jualnya. Hingga saat ini Rumah Makan Pondok Roso belum menerapkan metode *Cost plus pricing*. Rumah Makan Pondok Roso ini biasanya menggunakan metode yang relatif sederhana yaitu dengan intuisi dan perkiraan pemilik usaha dan belum menerapkan penentuan harga pokok produksi dan harga jual sesuai dengan kaidah akuntansi, bahkan tidak melakukan pencatatan. Pemilik usaha menentukan harga jual dengan intuisi atau perkiraan dikarenakan mengikuti harga pasar yang ada, bapak sugianto sudah lama menjadi pedagang, sehingga mengetahui harga menu yang diteapkan oleh pesaing disekitar. Dengan hal ini, membuat Usaha Rumah Makan Pondok Roso mengalami kesulitan mengetahui harga pokok produksinya. Selain itu, Rumah Makan Pondok Roso juga belum menghitung seluruh biaya *overhead pabrik*. Maka, dengan menggunakan metode tersebut dalam menghitung dan menentukan harga jual suatu produk akan dihasilkan informasi yang tepat dan akurat dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jualnya.

Metode *Cost Plus Pricing* bertujuan untuk menentukan harga jual dengan menambahkan persentase *markup* pada total harga produksi. Maka, dengan ini





penerapan metode *Cost Plus Pricing* dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada pada Rumah Makan Pondok Roso, sebaiknya rumah makan pondok roso mulai melakukan pencatatan biaya secara lebih sistematis dan terperinci, terutama untuk biaya overhead pabrik. Untuk selanjutnya, sebaiknya rumah makan pondok roso mulai menggunakan metode cost plus pricing sebagai dasar dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual, serta secara berkala meninjau dan menyesuaikan harga jual berdasarkan perubahan biaya atau kondisi pasar.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Usaha Rumah Makan Pondok Roso dengan mengangkat judul **“ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE COST PLUS PRICING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN PONDOK ROSO DI BANGKINANG PROVINSI RIAU”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada Rumah Makan Pondok Roso?
2. Bagaimana penentuan harga jual produk pada Rumah Makan Pondok Roso?
3. Bagaimana penerapan metode *Cost plus pricing* dalam menentukan harga jual pada Rumah Makan Pondok Roso?



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.

### 1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Rumah Makan Pondok Roso
2. Untuk mengetahui penentuan harga jual produk pada Rumah Makan Pondok Roso
3. Untuk mengetahui metode *Cost Plus Pricing* dalam menentukan harga jual pada Rumah Makan Pondok Roso.

### 1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Dengan adanya penelitian ini, perusahaan dapat mengetahui bagaimana pencatatan biaya-biaya secara terperinci, dapat mengetahui secara mendalam bagaimana struktur biaya produksi, dapat menentukan harga jual yang lebih realistis dan dapat menjadi dasar untuk mengambil keputusan, seperti membuka cabang baru, memperluas menu atau melakukan inovasi produk.

2. Bagi peneliti

Dengan adanya penelitian ini, maka peneliti mendapatkan kesempatan untuk belajar menerapkan pengetahuan secara teoritis tentang biaya produksi pada Rumah Makan Pondok Roso.

### 1.5 Metode Penelitian

#### 1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Rumah Makan Pondok Roso yang berlokasi di Jalan Lingkar Ridan Permai, Bangkinang



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.

### 1.5.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ada 2, yaitu sebagai berikut:

#### A. Data Primer

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 Rumah Makan Pondok Roso

#### B. Data Sekunder

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 Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti adalah dengan turun langsung kelapangan. Informasi dan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti adalah berupa wawancara langsung kepada pemilik usaha, observasi dan dokumentasi.

Adapun metode yang digunakan untuk mengumpulkan data yaitu:

#### A. Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data secara langsung kepada pemilik usaha Rumah Makan Pondok Roso 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 pengumpulan data yang diperoleh melalui dokumen dan arsip yang menyajikan informasi tentang hasil penelitian yang langsung dari sumbernya yang dapat mendukung penelitian.

## Metode 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.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, berikut adalah ruang lingkup pembahasan yang terdiri dari 4 (empat) bab, yaitu:





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

## **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini yang akan dibahas adalah latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.

## **BAB II : GAMBARAN UMUM RUMAH MAKAN PONDOK ROSO**

Pada bab ini yang akan dibahas adalah gambaran umum perusahaan yang berisi sejarah singkat perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi, tugas dan wewenang usaha Rumah Makan Pondok Roso.

## **BAB III : TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK**

Pada bab ini yang akan dibahas adalah tinjauan teori yang digunakan peneliti untuk mendukung dalam memecahkan masalah perhitungan harga pokok produksi dan harga jual sedangkan tinjauan praktik yaitu untuk mengetahui apakah praktik dari usaha rumah makan tersebut sesuai dengan tinjauan teori.

## **BAB IV : PENUTUP**

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



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

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

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

## BAB II

### GAMBARAN UMUM RUMAH MAKAN PONDOK ROSO

#### 2.1 Sejarah Singkat Rumah Makan Pondok Roso

Rumah Makan Pondok Roso merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan mengolah ayam, ikan nila dan lele sebagai bahan utama. Rumah Makan Pondok Roso ini didirikan oleh Bapak Sugianto sebagai pemilik dan dibantu oleh istri dan karyawan. Rumah Makan Pondok Roso beralamat di Jalan Lingkar Ridan Permai, Bangkinang. Lokasi ini sangat strategis dikarenakan dekat dengan kampus dan perkantoran sehingga ramai oleh pembeli baik mahasiswa dan masyarakat setempat. Dari dulu Bapak Sugianto mempunyai hoby berdagang, sudah banyak jenis dagangan yang pernah dimulai oleh Bapak Sugianto seperti berjualan es tontong, es cendol, nasi goreng dan nasi uduk.

#### 2.2 Visi dan Misi Perusahaan

##### 2.2.1 Visi

Menjadikan Rumah Makan Pondok Roso sebagai usaha yang berkembang dan menjadi pilihan utama pelanggan.

##### 2.2.2 Misi

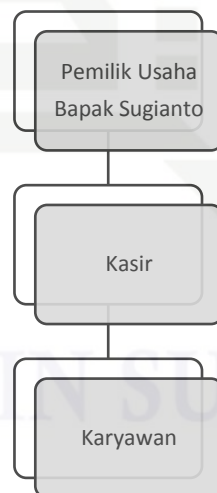
Memberikan pelayanan cepat dan ramah kepada setiap pelanggan Rumah Makan Pondok Roso

## 2.3 Struktur Organisasi

Menurut para ahli, struktur organisasi adalah struktur yang harus menunjukkan bagaimana pembagian seluruh tugas yang akan dikerjakan, pembagian beban pekerjaan dan bagaimana mengkoordinasikan pekerjaan kepada anggota secara formal (Julia & Jiddal Masyruroh, 2022). Struktur organisasi yang tepat dan sesuai dengan kondisi yang diharapkan perusahaan mempunyai pengaruh terhadap lancarnya pekerjaan pada perusahaan, dengan hal ini akan mengarahkan pimpinan pada perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Namun, Usaha Rumah Makan Pondok Roso merupakan UMKM yang belum mempunyai struktur organisasi secara formal. Berikut adalah struktur organisasi pada Rumah Makan Pondok Roso:

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi Rumah Makan Pondok Roso



Sumber :Diolah Oleh Peneliti



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

## 2.4 Tugas dan Wewenang Usaha Rumah Makan Pondok Roso

Berikut adalah uraian tugas yang akan menjelaskan tentang tugas dan wewenang Usaha Rumah Makan Pondok Roso:

### 1. Pemilik Usaha

Pemilik Usaha Rumah Makan Pondok Roso adalah Bapak Sugianto yang memberikan modal sehingga dapat membuka usaha rumah makan ini. Pak Sugianto memiliki tugas yaitu tanggung jawab untuk melakukan pengawasan terhadap berkembangnya usaha rumah makannya, manage karyawan, menerima laporan penjualan, menjaga citra rasa makanan, pengatur gaji karyawan.

### 2. Kasir

Tugas dari seorang kasir adalah mengelola pembayaran dari pelanggan, memantau transaksi yang berlangsung secara akurat. Bagian kasir dibantu oleh istri atau anak pemilik.

### 3. Karyawan

Karyawan pada Usaha Rumah Makan Pondok Roso berjumlah 5 orang, yang memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. Seperti bagian pencucian bahan baku, bagian memasak, bagian melayani pelanggan dengan ramah dan cekatan.

## 2.5 Alur Proses Produk

Rumah Makan Pondok Roso adalah salah satu usaha yang bergerak dibidang kuliner. Dalam proses produksinya menggunakan ayam, nila dan lele sebagai bahan utama. Dalam proses pemesanan bisa dilakukan secara langsung,



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

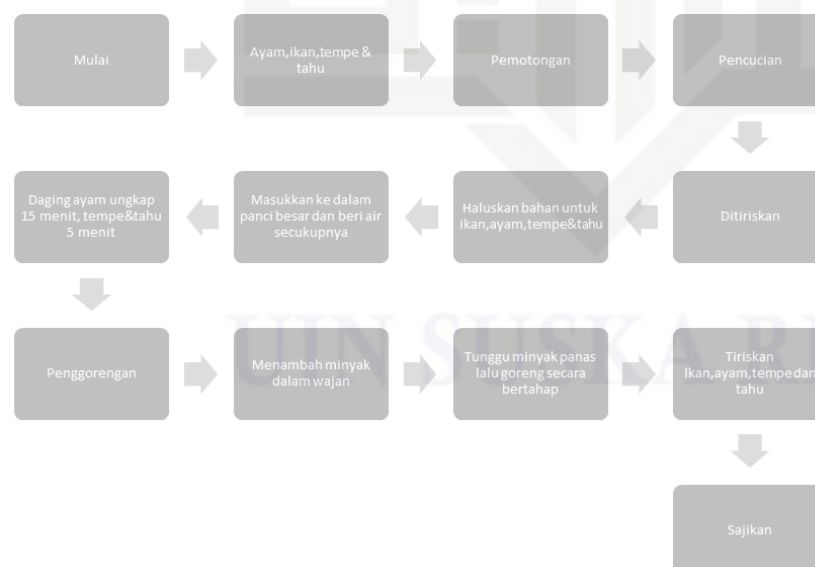
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

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

proses produksi ayam membutuhkan 4 ekor ayam, ikan nila membutuhkan 4kg dan ikan lele membutuhkan 4kg setiap harinya untuk diolah. Berikut adalah alur proses produksinya:

1. Siapkan bahan-bahan untuk ayam ikan tempe dan tahu
2. Haluskan bahan-bahan untuk ayam ikan tempe dan tahu
3. Masukkan ke dalam panci dan beri air secukupnya
4. Daging ayam diungkap kurang lebih 15 menit sedangkan tahu dan tempe 5 menit saja
5. Penggorengan
6. Menambahkan minyak dalam wajan
7. Menunggu minyak panas, lalu goreng daging ayam ikan tempe dan tahu secara bertahap
8. Tiriskan daging ayam ikan tempe dan tahu, kemudian sajikan

Gambar 2. 2 Alur Proses Produksi Rumah Makan Pondok Roso





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 Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Cost Plus Pricing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Pondok Roso Di Bangkinang Provinsi Riau dengan menggunakan data primer yang didapat secara langsung dari Rumah Makan Pondok Roso, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Rumah Makan Pondok Roso dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi hanya menggunakan intuisi atau perkiraan serta perhitungan yang sederhana tanpa klasifikasi biaya yang akan dikeluarkan, perhitungan biaya produksi hanya berdasarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dan belum menghitung biaya overhead. Sedangkan dengan metode *full costing* akan menghitung semua biaya yang akan dikeluarkan selama proses produksi sehingga akurat dan lebih menguntungkan bagi UMKM. Perhitungan biaya produksi berdasarkan UMKM lebih kecil dibandingkan dengan metode *full costing*.
2. Dalam penentuan harga jual, pemilik usaha tidak menerapkan kaidah akuntansi dalam proses produksinya, yaitu tidak memperhitungkan berapa persentase laba yang diinginkan. Pemilik usaha hanya melihat harga pasaran yang ada saat ini.
3. Penerapan metode *Cost Plus Pricing* dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada pada Rumah Makan Pondok Roso, sebaiknya rumah

makan pondok roso mulai melakukan pencatatan biaya secara lebih sistematis dan terperinci, terutama untuk biaya overhead pabrik. Untuk selanjutnya, sebaiknya rumah makan pondok roso mulai menerapkan metode cost plus pricing sebagai dasar dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual, serta secara berkala meninjau dan menyesuaikan harga jual berdasarkan perubahan biaya atau kondisi pasar.

#### 4.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian, maka metode tersebut dapat dijadikan masukan bagi pemilik usaha Rumah Makan Pondok Roso dengan membebankan biaya-biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik bersifat variabel ataupun tetap. Sehingga dapat menentukan harga pokok produksi secara lebih akurat terutama dalam menghadapi pesaing dan dapat mengatasi kesalahan perhitungan dalam harga pokok produksi yang akan mempengaruhi keuntungan. Oleh karena itu, sebaiknya pemilik usaha memasukkan biaya-biaya yang berkaitan dengan perhitungan biaya produksi.
2. Menyarankan kepada pemilik usaha agar melakukan pencatatan sesuai dengan kaidah akuntansi dan perhitungan harga pokok produksi untuk menjadi pertimbangan dalam menentukan harga jual. Melakukan perhitungan metode *full costing* dalam perhitungan biaya produksi lalu dengan metode *cost plus pricing* dalam menetapkan harga jual agar dapat digunakan dalam pengambilan keputusan bagi pemilik usaha.



## DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, D. R. (2023). *Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Rofindiya Ekamulia Sukses Periode 2020-2022 Bogor Juni 2023 Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Rofindiya Ekamulia Sukses Periode 2020-2022*.
- Bahri, R., & Rahmawaty, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), 344–358. <https://doi.org/10.24815/jimeka.v4i2.12263>
- Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 10(1), 111–132.
- Duwi Riningsih. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Usaha Batako “Bangun Berkah” Dengan Metode Full Costing Di Desa Duwet Kecamatan Wates Kabupaten Kediri. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 6(1), 117–123. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v6i1.3531>
- Fadli, I., & Rizka ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing ( Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu ). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Hasyim, R. (2018). *No Title analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoriyah Di Taman Sari, Singaraja*.
- Henri Slat, A., Harga Pokok, A., & Henri Slat Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Sam ratulangi Manado, A. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *110 Jurnal EMBA*, 1(3), 110–117.

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



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Hutauruk, F. N. (2024). Analisis Teori Produksi Dalam Perspektif Islam. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 1(3), 17–34. <https://doi.org/10.30596/ekonomikawan.v24i1.15216>
- Julia, M., & Jiddal Masyruroh, A. (2022). Literature Review Determinasi Struktur Organisasi: Teknologi, Lingkungan Dan Strategi Organisasi. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 3(4), 383–395. <https://doi.org/10.31933/jemsi.v3i4.895>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran* (Edisi ke-13). Jakarta: Erlangga.
- Kristianto, SP and Dewi, S. P. (2017). Akuntansi Biaya. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1–34.
- Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., Reviewer, S., & Wahab, Z. (2015). *Buku Ajar*.
- Maliki, A., & Rukmana, H. S. (2020). Calculation of Cost of Production Using the Job Order Costing Method Against Determination of Selling Prices at PT OTO Media Kreasi. *Neraca : Jurnal Akuntansi Terapan*, 1(2), 103–125. <https://doi.org/10.31334/neraca.v1i2.860>
- Mentari, L. (2019). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada Umkm Kacang Sembunyi Pak Mulyatno. *Jurnal Akuntansi Biaya*, 1–7.
- Mulyadi 2012 . Akuntansi Biaya, Edisi 5. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Mukhzarudfa & Eka Putra, Wirmie, (2019. "*Buku Akuntansi Manajemen*")
- Nursanty et al., (2022). *Akuntansi Manajemen*.
- Pratama, S. A. (2021). *Akuntansi Biaya Dan Pengertian Akuntansi Biaya*.
- Ratih Purwasih. (2022). *Analisis penentuan harga pokok produksi sebagai dasar harga jual dengan metode cost plus pricing (Pada rumah makan cimpago bogor)*.



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.

Setiawan, T. (2021). *Mahir Akuntansi Biaya dan Manajemen Seri Tangkas 100 Soal*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.

Sumardi, R., & Suharyono. (2020). *Dasar-dasar manajemen keuangan*. Jakarta: LPU-UNAS.

Sari, Y. (2018). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada Ud Maju. *JURNAL AKUNTANSI DAN BISNIS: Jurnal Program Studi Akuntansi*, 4(1). <https://doi.org/10.31289/jab.v4i1.1549>

Siregar, B., & B, S. (2013). *Akuntansi Biaya*.

SRI, R., WIJI, E., & KURNIA, I. (2024). *BUKU AKUNTANSI BIAYA*. Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.

Utami, A., & Nurayuni, S. (2022). Alokasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Dalam Tujuan Bisnis (Literature Review Akuntansi Biaya). *Prosiding Seminar Nasional Ekonomi Dan Akuntansi.*, 2(1).

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

## LAMPIRAN

Lokasi rumah makan pondok roso







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 : Irnanda Fanesahrul Bahtiar  
 Lokasi UMKM : Jl Lingkar Ridan Permai, Bangkinang

### 1. Bagaimana awal mula membangun usaha ini?

Dari dulu bapak sugianto memiliki hoby berdagang, sudah banyak jenis dagangan yang pernah dimulai oleh bapak sugianto seperti jualan es tontong, es cendol, nasi goreng dan nasi uduk. Setelah melalui banyak pengalaman selama berdagang, akhirnya bapak sugianto memutuskan lebih fokus untuk mendirikan usaha yang baru yaitu Usaha Rumah Makan Pondok Roso. Jadi, usaha ini berdiri dari hasil pengalaman yang panjang dari bapak sugianto.

### 2. Apa visi misi dari usaha Rumah Makan Pondok Roso?

Visi

Menjadikan Rumah Makan Pondok Roso sebagai usaha yang berkembang dan menjadi pilihan utama pelanggan

Misi

Memberikan pelayanan cepat dan ramah kepada setiap pelanggan Rumah Makan Pondok Roso

### 3. Berapa jumlah tenaga kerja pada Rumah Makan Pondok Roso?

Tenaga kerja pada Rumah Makan Pondok Roso berjumlah 5 orang





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

4. Berapa gaji tenaga kerja pada Rumah Makan Pondok Roso?

Gaji tenaga kerja per hari sebesar adalah sebesar Rp50,000 dikali 5 orang ,  
maka bapak sugianto mengeluarkan biaya adalah sebesar Rp250,000.

5. Bahan baku apa saja yang digunakan?

Bahan baku yang digunakan tentunya ada beras, ayam, ikan nila, ikan lele

6. Berapa kg ayam yang diproduksi dalam 1 hari?

Ayam yang dibutuhkan dalam proses produksi adalah 20kg

7. Berapa potong ayam yang diperlukan?

1 ekor ayam dibagi menjadi 4 bagian, jadi untuk 20kg ayam akan  
mendapatkan 80 potong ayam.

8. Berapa kg ikan yang diproduksi dalam 1 hari?

Untuk ikan nila membutuhkan 5kg dan untuk ikan lele membutuhkan 5kg.

9. Berapa bungkus tahu dan tempe yang diproduksi?

untuk tahu 30 bungkus dan tempe 20 bungkus.

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

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

11. Bahan apa saja yang digunakan untuk membuat bumbu pada ikan?

Bahan yang digunakan untuk membuat bumbu ikan nila dan ikan lele  
sama, yaitu dengan merendam dengan 250gram bawang putih dan garam  
secukupnya.



**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**

12. Bahan apa saja yang digunakan untuk membuat sambal?

Sambal yang diproduksi pada Rumah Makan Pondok Roso adalah 130 bungkus, untuk mendapatkan 130 bungkus sambal, Rumah Makan Pondok Roso membutuhkan bawang mreang 250gram, bawang putih 100gram, cabe merah 1,5kg, cabe rawit 250gram, tomat 500gram, garam, gula pasir, dan raico secukupnya.

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

Lalapan nya ada timun, kol dan kemangi

14. Berapa biaya non produksi yang telah dikeluarkan?

Biaya non produksi pada rumah makan terdiri dari biaya administrasi dan transportasi. Biaya administrasinya adalah biaya parkir sebesar Rp2,000 untuk sekali parkir dan biaya transportasinya sebesar Rp20,000

15. Berapa biaya listrik?

Biaya listrik Rp100,000 untuk 4 hari

16. Apa saja menu makanan pada Rumah Makan Pondok Roso?

Menu nya ada ayam bakar atau gorenng, nila bakar atau goreng, lele bakar atau goreng, tempe dan tahu dan untuk minumannya ada the es dan es jeruk.

17. Berapa harga jual pada menu di Rumah Makan Pondok Roso?

Ayam goreng Rp20,000, nila goreng Rp20,000, lele goreng Rp18,000 dan untuk es jeruk Rp7,000 , the es Rp5,000



#### 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

18. Berapa keuntungan bapak jika dihitung dari semua masakan yang habis terjual?

Sekiranya sekitar 2-3 juta kalau makanannya habis, lumayan untuk modal lagi

19. Bagaimana sistem yang digunakan pada Rumah Makan Pondok Roso dalam menentukan harga pokok produksi?

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

20. Berapa % keuntungan yang diinginkan Rumah Makan Pondok Roso?

30%

21. Apa saja alat yang digunakan selama proses produksi?

Wajan

Panci besar

Panci kecil

Kompor gas

Pisau

Saringan

Lap

Piring

Gelas

Sendok

Mangkok kecil

Cobek



#### 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

Kipas  
Spatula  
Garpu  
Rice cooker  
Galon  
Pemanggang  
Talenan  
Ceting besar  
Centong nasi  
Kulkas

22. Berapa kg gula yang dibutuhkan?

2kg gula, untuk 1kg gula mendapatkan 25 gelas

23. Berapa es batu yang dibutuhkan?

Es batu yang dibutuhkan adalah 10kg

24. Berapa minyak goreng yang dibutuhkan?

4 liter perhari

25. Berapa kecap yang dibutuhkan?

Sehari 500ml untuk diletak ditiap meja

26. Berapa beras yang dibutuhkan?

10kg beras

27. Berapa tahu dan tempe yang dibutuhkan?

Tahu 3 bungkus (1 bungkus tahu isi nya 18 tahu,  $18 \text{ tahu} \times 3 \text{ bungkus} = 54$  bagian) dan tiap 1 bungkus tempe dibagi 2 ( $20 \text{ bungkus} \times 2 = 40$  bagian)





## BIOGRAFI PENULIS

Penulis bernama Marsanda Tri Asfarina lahir di Kampar 31 Maret 2003, Merupakan anak dari (Alm) Bapak Tamsir dan (Almh) Ibu Sunadah, anak ketiga dari 3 bersaudara. Jenjang Pendidikan dimulai dari SDN 029 Sumber Makmur pada tahun 2009–2015, kemudian melanjutkan Pendidikan sekolah menengah pertama di MTs Himmatul Ummah pada tahun 2015-2018, selanjutnya melanjutkan Pendidikan sekolah menengah atas di MAS Himmatul Ummah pada tahun 2018-2021 dan melanjutkan Pendidikan perguruan tinggi di Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial mengambil Program Studi Diploma III Akuntansi. Pada hari Selasa 27 Mei 2025, penulis melaksanakan ujian Tugas Akhir dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Pondok Roso Di Bangkinang Provinsi Riau dan dinyatakan lulus dengan IPK 3,35 berpredikat Sangat Memuaskan serta menyandang gelar Ahli Madya Akuntansi (A.Md.Ak).

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.