



**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 MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM  
SEKTOR USAHA MINUMAN SMOOTHIES HELLO MANGO DI  
PEKANBARU**

*Di Susun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada*

*Program Studi D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial*

*Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*



**OLEH :**

**MASNA KURNIATI**  
**NIM. 02170424708**

**PROGRAM STUDI D-III AKUNTASI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

**2024**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dilindungi UIN Suska Riau

State Islamic University of Sunan 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.

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Nama : Masna Kurniati  
 Nim : 02170424708  
 Program Studi : Diploma III Akuntansi  
 Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial  
 Judul : Analisis Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM  
 Sektor Usaha Minuman Smoothies Hello Mango Di  
 Pekanbaru

Setelah kami teliti dan memberikan bimbingan sebagaimana mestinya, maka kami berpendapat bahwa ini sudah dapat disetujui

Pekanbaru, 19 April 2025

Disetujui

Pembimbing

**Febri Rahmi, SE, M.Sc. Ak. CA**  
**NIP. 19720209 200604 2 002**

Mengetahui

Dekan

**Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM**  
**NIP. 19700826 199903 2 001**

Ketua Prodi

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



## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

: Masna Kurniati

: 02170424708

: D-III Akuntansi

: Ekonomi dan Ilmu Sosial

: Analisis Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM Sektor Usaha Minuman Smoothies Hello Mango Di Pekanbaru

: 27 Mei 2025

**Tim Penguji**

**Ketua Penguji**

Dr. Khairunsyah Purba, S. Sos, M.Si  
NIP. 19781025 200604 1 002

**Sekretaris**

Nijratul Aswad, SE, M.Ak  
NIP. 19800912 202012 1 006

**Penguji I**

Dr. Andi Erfan, SE, M.Sc, Ak, CA, CSRS  
NIP. 19800418 200604 1 001

**Penguji II**

Hidayati Nasrah, SE, M.ACC. AK  
NIK. 198011229 201101 2 010

UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengemukakan

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 di bawah ini:

Nama : Masna Kurniati  
 NIM : 02170424708  
 Tempat/Tgl Lahir : Alah Air, 13 Agustus 2003  
 Fakultas/Pascasarjana : Ekonomi dan Ilmu Sosial  
 Prodi : D3 Akuntansi

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

Analisis Menghitung Harga pokok produksi pada UMKM Sektor Usaha Minuman Smoothies Hello Mango Di Pekanbaru

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\* dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\* saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apa hila 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, 2 Mei 2025  
 Yang membuat pernyataan



*(Signature)*

Kurniati  
 NIM : 02170424708

\*pilih salah satu sesuai jenis karya tulis



## ABSTRAK

### ANALISIS MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM SEKTOR USAHA MINUMAN SMOOTHIES HELLO MANGO

OLEH:

**MASNA KURNIATI**  
**02170424708**

Usaha minuman smoothies Hello Mango merupakan bagian dari sektor industri minuman, khususnya yang bergerak dalam bidang minuman berbasis buah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode yang dipraktikkan oleh usaha minuman smoothies Hello Mango dan berdasarkan metode full costing dan variabel costing, untuk menentukan harga jual menurut usaha Hello Mango dan menurut metode full costing dan variabel costing. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, yaitu metode analisa yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data yang diterima dari hasil observasi, serta wawancara langsung dengan pihak yang terlibat dalam penelitian ini. Hasil penelitian dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual menunjukkan bahwa metode variabel costing lebih rendah dibandingkan metode usaha hello mango dan full costing. Laporan laba rugi menunjukkan bahwa laba bersih pada metode variabel costing lebih rendah dibandingkan metode usaha hello mango dan metode full costing.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi Harga Jual, Full Costing dan Variabel Costing, Laba Rugi



#### 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 masa
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

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

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah robbil' alamin segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah banyak memberikan nikmat dan rahmat serta hidayah-Nya kepada kita semua. Sholawat serta salam kami hanturkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW dengan mengucapkan Allahumma Sholli A'la Muhammad Wa'ala a'li Syaidinah Muhammad yang telah membawa kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang seperti sekarang ini, sehingga tugas akhir yang berjudul **"Analisis Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM Sektor Usaha Minuman Smoothies Hello Mango Di Pekanbaru"** dapat diselesaikan oleh penulis. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya pada Jurusan Diploma Tiga Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Terwujudnya tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah mendorong dan membimbing peneliti baik secara moril dan materil. Semoga segala bantuan yang tidak ternilai harganya mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa sebagai amal ibadah. Aamiin Ya Rabbal 'alamin. Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Hal ini tidak lepas dari keterbatasan kemampuan dan pengalaman peneliti. Maka dengan segala kerendahan hati peneliti menerima kritik dan saran yang membangun semua pihak. Maka dari itu secara khusus peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

**© Hak cipta milik UIN Suska Riau**

**State Islamic University of Sultan Syarif Kasim**

1. Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan rahmat serta karunia – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
2. Bapak Prof.Dr. Khairunnas Rajab. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Ibu Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si selaku ketua jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
4. Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial. Dan selaku Dosen Pembimbing tugas akhir yang telah memberikan waktu serta arahan kepada penulis selama proses bimbingan tugas akhir.
5. Ibu Harkaneri, SE, MSA, AK, CA selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dalam menjalani perkuliahan.
6. Seluruh staf yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi.
7. Ibu Suci Wahyu Ningsih selaku pemilik usaha Minuman Smoothies Hello Mango berserta karyawan yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
8. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis yakni Bapak tercinta Suyanto dan Ibu Siti Poniah tercinta yang tidak henti- hentinya selalu memberikan doa restu, nasihat, dukungan dan semangat kepada penulis.





**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 masa
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

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

Pekanbaru, 15 Januari 2025

Penulis

MASNA KURNIATI

02170424708

UIN SUSKA RIAU





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

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

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
1.4. Metode Penelitian.....	6
1.4.1. Lokasi dan Waktu Tugas Akhir .....	6
1.4.2. Jenis dan Sumber Data .....	6
1.5. Sistematika Penulisan.....	8
<b>BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>9</b>
2.1 Sejarah Singkat Usaha Minuman Smoothies Hello Mango .....	9
2.2. Visi dan Misi Usaha Minuman Smoothies Hello Mango.....	10
2.3. Struktur Organisasi Minuman Smooties Hello Mango .....	11
2.4. Uraian Tugas Bagian Usaha Minuman Smoothies Hello Mango .....	12
2.5. Aktivitas Perusahaan .....	14
2.6. Alur Proses Produksi.....	15
<b>BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTEK.....</b>	<b>19</b>
3.1. Tinjauan Teori .....	19
3.1.1. Akuntansi Biaya .....	19
3.1.2. Biaya .....	19
3.1.3. Klasifikasi Biaya .....	20
3.1.4 Tujuan Akuntansi Biaya.....	21
3.1.5 Biaya Produksi.....	22



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

3.1.5.1 Pengertian Biaya Produksi .....	22
3.1.5.2 Unsur - Unsur Biaya Produksi .....	23
3.1.6. Harga Pokok Produksi .....	25
3.1.6.1. Pengertian Harga Pokok Produksi .....	25
3.1.6.2 Manfaat Harga Pokok Produksi .....	27
3.1.6.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	28
3.1.6.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	30
3.1.7 Harga Jual .....	32
3.1.7.1 Pengertian Harga Jual .....	32
3.1.7.2 Tujuan Penetapan Harga Jual.....	32
3.1.7.4 Faktor – Faktor yang Menentukan Harga Jual.....	34
3.1.7.5 Metode Penetapan Harga Jual .....	35
3.1.8 Laporan Laba Rugi.....	37
3.1.8.1 Pengertian Laporan Laba Rugi.....	37
3.1.8.2 Unsur – Unsur Laporan Laba Rugi .....	38
3.2. Tinjauan Praktik .....	41
3.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual yang dilakukan Usaha Minuman Smoothies Hello Mango.....	41
3.2.2. Penerapan Harga Jual Berdasarkan Metode Perhitungan Biaya Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing .....	47
<b>BAB IV .....</b>	<b>65</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>65</b>
4.1 Kesimpulan.....	65
4.2 Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Utama Berdasarkan Metode Usaha Hello	
Mango Tahun 2025 .....	41
Tabel 3. 2 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Usaha Hello Manggo Tahun 2025 .....	42
Tabel 3. 3 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Biaya Overhead.....	43
Tabel 3. 4 Biaya Transportasi Tahun 2025 .....	44
Tabel 3. 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Hello Mango .....	45
Tabel 3. 6 Harga Jual Berdasarkan Berdasarkan Usaha Hello Mango Tahun 2025 ...	46
Tabel 3. 7 Perhitungan Biaya Bahan Baku Utama Berdasarkan Metode Full Costing	
Tahun 2025 .....	47
Tabel 3. 8 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja .....	48
Tabel 3. 9 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode Full	
Costing .....	49
Tabel 3. 10 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode Full	
Costing .....	50
Tabel 3. 11 Biaya Transportasi Berdasarkan Metode Full Costing Tahun 2025 .....	51
Tabel 3. 12 Perhitungan Biaya Iklan Pada Usaha Minuman Smoothies Hello Mango	
Tahun 2025 Menurut Metode Full Costing.....	52
Tabel 3. 13 Perhitungan Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Mesin.....	53
Tabel 3. 14 Perhitungan Harga Produksi Berdasarkan Metode Full Costing .....	54
Tabel 3. 15 Perhitungan Biaya Bahan Baku Utama Berdasarkan Metode Variabel	
Costing .....	56
Tabel 3. 16 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja .....	56
Tabel 3. 17 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode	
Variabel Costing .....	57
Tabel 3. 18 Biaya Transportasi Tahun 2025 .....	58
Tabel 3. 19 Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Variabel	
Costing .....	59
Tabel 3. 20 Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dengan Penerapan	
Metode Variabel Costing .....	60
Tabel 3. 21 Perbandingan Penjualan Berdasarkan Metode Usaha Minuman Smoothies	
Hello Mango, Metode Full Costing dan Variabel Costing .....	61

**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 .....	11
Gambar 2. 2 .....	15







## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan dunia usaha pada saat ini memaksa pengusaha untuk menerapkan strategi yang tepat demi mempertahankan kelangsungan usahanya. Konsumen pada umumnya pertama kali melihat harga saat membeli produk atau barang, karena harga merupakan daya tarik utama bagi konsumen. Semakin banyak konsumen yang tertarik, maka akan menentukan posisi suatu perusahaan dalam persaingan. Ketatnya tingkat persaingan membuat para pengusaha berupaya untuk lebih baik lagi menetapkan rencana yang tepat sebagai langkah awal untuk lebih memantapkan posisi perusahaan pada tingkat industri yang sejenis di tengah keadaan yang tidak menentu. Perusahaan harus mempunyai keunggulan, agar dapat bersaing, bertahan hidup atau bahkan mengembangkan usahanya, terutama dari sisi harga jual, karena pada umumnya harga jual merupakan pertimbangan penting bagi konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli atau tidak. Oleh karena itu, perlu adanya kebijakan yang ditetapkan agar perusahaan tidak kalah saing (Pebrianti 2023).

Kegiatan produksi memerlukan berbagai faktor produksi dan elemen biaya yang penting dalam menentukan harga jual produk. Setiap kegiatan produksi membutuhkan tenaga kerja, sumber daya alam, modal, dan keahlian sebagai modal utama. Dalam proses produksi, terdapat tiga elemen biaya utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi dan harga



#### 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.

pokok penjualan sangat penting untuk menetapkan harga jual produk yang kompetitif. Konsumen cenderung memilih produk dengan harga yang relatif murah namun tetap berkualitas, serta didukung oleh pelayanan yang baik (Satriani and Kusuma 2020).

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Menurut Hansen dan Mowen (2013:50), “biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa”. Sedangkan menurut Mulyadi (2013:14), “biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual”. Harga pokok produksi merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan perusahaan (Selera and Abadi 2022).

Perusahaan, khususnya UMKM, perlu menghitung harga pokok produksi secara akurat agar dapat mengetahui seberapa efisien proses produksinya. Dengan mengetahui harga pokok produksi, UMKM dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan merencanakan keuntungan secara lebih tepat. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi juga membantu UMKM dalam mengidentifikasi area yang dapat ditingkatkan, baik dari segi pengurangan biaya maupun peningkatan kualitas produk, sehingga dapat menjaga keberlanjutan dan daya saing usaha dipasar.

Salah satu bentuk UMKM yang hadir di Pekanbaru adalah usaha minuman smoothies Hello Mango. Hello Mango merupakan usaha yang bergerak dalam bidang perdagangan yang menyediakan sebuah minuman yang berdasar Mangga. Selain mangga usaha ini juga menyediakan sebuah minuman dengan varian lain yaitu alpukat,



#### 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 masa

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.

naga, stroberi, dan coklat. Minuman smooties ini yang paling disukai pelanggan adalah Mangga, karna rasanya yang manis membuat pelanggan tertarik untuk datang kembali.

Pada UMKM minuman smooties hadir sebagai konsep bisnis penyajian kekinian yang telah hadir di dalam aplikasi online seperti Go-jek dan Shopee Food. Minuman Smooties kokoh dengan visi sebagai market leader dengan mengontrol kualitas produk, memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen, menjalankan bentuk promosi, dan menjaga nama baik usaha. Minuman smooties yang beralamat di jalan Manyar sakti Pekanbaru ini menggunakan Instagram dan Tik Tok sebagai sarana promosinya untuk memasarkan produk – produknya.

Melalui Instagram dan Tik – tok hellomanggo.pku mempromosikan menu yang sudah ada atau menu baru melalui gambar dan juga video sehingga membuat para konsumennya penasaran akan rasa dari minuman smooties mangga, alpukat, stroberi, naga, dan coklat. Minuman smooties ini memiliki kelebihan dan kekurangan pada rasa, ukuran, dan harga. Salah satu kelebihan minuman smooties adalah terbuat dari buah – buahan yang segar disertai dengan kombinasi bahan yang digunakan, sehingga menghasilkan rasa manis dari buah – buahan. Sedangkan kekurangan minuman smooties jika bahan – bahannya tidak dipilih atau dipadukan dengan baik, rasa smooties bisa menjadi asam dan hambar.

Dalam praktiknya, usaha ini hanya mencatat uang masuk dan uang pengeluaran secara umum, tanpa memperhatikan detail biaya penting yang sering kali tidak tercatat dengan baik adalah biaya transportasi, yang sebenarnya turut memengaruhi total biaya



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

produksi. Ketidaklengkapan pencatatan biaya ini dapat berdampak pada kurang akuratnya perhitungan HPP, yang pada akhirnya berpotensi mengurangi profitabilitas usaha. Berdasarkan informasi dari pemilik usaha UMKM Hello Mango di Pekanbaru tahun 2023 menunjukkan bahwa usaha tersebut hanya mencatat jumlah uang yang diterima dan dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dijual.

Oleh karena permasalahan pada UMKM tersebut menjadi dasar untuk dilakukan penelitian dengan judul: **“ANALISIS MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM SEKTOR USAHA MINUMAN SMOOTHIES HELLO MANGO DI PEKANBARU”**.

### 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang dilakukan usaha Hello Mango?
2. Bagaimana penerapan harga jual berdasarkan metode perhitungan biaya (full costing dan variabel 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.

### 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

#### 1.3.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui harga pokok produksi dan harga jual yang dilakukan usaha Hello Mango
2. Untuk mengetahui penerapan harga jual berdasarkan metode perhitungan biaya (variable atau full costing)

#### 1.3.2 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Pemilik Usaha (Hello Mango)

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi biaya untuk pemilik usaha dan dapat membantu pemilik usaha menentukan harga pokok produksi secara tepat sehingga dapat digunakan untuk melakukan pengambilan keputusan terkait biaya.

2. Bagi Akademis

Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya yang ingin membahas mengenai harga pokok produksi yang diterapkan oleh badan usaha tersebut.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

## **1.4. Metode Penelitian**

### **1.4.1. Lokasi dan Waktu Tugas Akhir**

Penelitian ini dilakukan di Stand Hello Manggo yang terletak di Jl. Manyar Sakti, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau.

### **1.4.2. Jenis dan Sumber Data**

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu, sebagai berikut:

- a. Data Primer adalah data yang diperoleh dari sumber asli. Data primer berupa pendapat subyek, hasil observasi, dan hasil tes. Data primer dari penelitian ini berupa hasil wawancara dengan beberapa pihak yang terlibat dengan pemilik usaha Hello Manggo.
- b. Data Sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung. Pada umumnya, data sekunder ini berupa catatan, bukti, atau laporan yang telah tersusun dalam arsip. Pada penelitian ini, data sekunder berupa gambaran umum mengenai minuman mangga smooties di usaha Hello Manggo serta data-data lain yang berhubungan dengan penelitian ini. Sumber data penelitian ini terdiri dari laporan keuangan, serta dokumen – dokumen lain yang relevan untuk mendukung analisis dan pembahasan topik yang diteliti.



#### 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 masa
  - 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.

### 1.4.3 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan untuk memperoleh data adalah:

- a. Observasi merupakan metode pengumpulan data secara langsung. Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran tentang operasional yang berkaitan dengan harga pokok produksi pada usaha Hello Manggo
- b. Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang digunakan untuk mendapatkan keterangan melalui tanya jawab langsung. Dalam wawancara ini penulis melakukan penelitian dengan melakukan wawancara secara langsung kepada pemilik usaha Hello Manggo dan karyawan yang terlibat dalam usaha Hello Manggo tersebut.

#### 1.4.1 Analisis Data

Untuk penulisan Tugas Akhir ini peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu metode analisa yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data yang diterima dari hasil observasi, serta wawancara langsung dengan pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian ini, kemudian dapat diambil menjadi sebuah kesimpulan.



## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

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

## 1.5. Sistematika Penulisan

Dalam membahas permasalahan yang berkaitan dengan judul di atas maka penulis membagi menjadi empat bab. Berikut sistematika penulisannya:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Dalam bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

### **BAB II : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

Bab ini menguraikan gambaran umum Hello Mango yang membahas tentang sejarah berdiri dan berkembangnya perusahaan, struktur organisasi perusahaan, visi dan misi perusahaan, tugas, wewenang serta tanggung jawab dan aktifitas perusahaan.

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

Bab ini membahas mengenai hasil penelitian dan pembahasan, dimana perlakuan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya tidak langsung dan penentuan harga pokok produksi serta analisis.

### **BAB IV : PENUTUP**

Dalam bab ini, menyampaikan kesimpulan dan saran dalam menghitung harga pokok produksi yang baik kedepannya pada usaha Hello Mango.





## BAB II

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1 Sejarah Singkat Usaha Minuman Smoothies Hello Mango

Usaha Minuman Smoothies Hello Mango berdiri sejak tahun 2023, yang berlokasi di jalan Manyar Sakti, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. Usaha ini menjadi bagian penting dalam perkembangan bisnis di Pekanbaru. Meskipun usianya relative singkat, Hello Mango berhasil meraih popularitas di daerah sekitarnya dengan menawarkan produk berkualitas tinggi. Usaha ini juga menjadi salah satu contoh nyata pemanfaatan potensi buah segar yang tersedia di sekitar Kecamatan Tampan.

Keberhasilan Hello Mango tidak terlepas dari strategi pemasaran yang efektif serta fokus pada kepuasan pelanggan. Dengan mengutamakan bahan baku segar dan alami, Hello Mango mampu menciptakan minuman yang tidak hanya lezat tetapi juga menyehatkan. Selain itu, inovasi dalam varian rasa dan tampilan produk menjadi daya tarik utama bagi pelanggan dari berbagai kalangan, mulai dari anak muda hingga keluarga.

Selain fokus pada kualitas produk, Hello Mango juga memberikan perhatian pada aspek pelayanan pelanggan. Dengan tim yang ramah dan profesional, pelanggan selalu merasa nyaman saat berkunjung. Tidak hanya itu, Hello Mango memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi yang efektif untuk menjangkau konsumen lebih



#### 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.

luas, konten kreatif, seperti ulasan produk, sehingga berhasil meningkatkan kesadaran merek dan jumlah pelanggan setia.

Dalam operasional sehari – harinya, usaha minuman smoothies Hello Mango menghabiskan sekitar 20 kg buah mangga, 5 kg buah alpukat, 1 kg buah stroberi, dan 2 kg buah naga. Jumlah ini mencerminkan tingginya permintaan pelanggan terhadap produk – produk smoothies yang segar dan berkualitas. Pemilihan bahan baku yang digunakan pun sangat selektif untuk memastikan setiap minuman yang disajikan memenuhi standar rasa dan kualitas yang diharapkan pelanggan.

## 2.2. Visi dan Misi Usaha Minuman Smoothies Hello Mango

### 2.2.1. Visi Usaha Minuman Smoothies Hello Mango

Menjadi brand minuman smoothies terkemuka yang dikenal karena kualitas, inovasi, dan komitmennya dalam menyediakan produk sehat berbahan baku segar, serta memberikan kontribusi positif bagi masyarakat Pekanbaru khususnya yang ada disekitarnya.

### 2.2.2. Misi Usaha Minuman Smoothies Hello Mango

1. Menyediakan minuman smoothies berkualitas tinggi dengan bahan baku segar dan alami.
2. Memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan untuk menciptakan pengalaman yang menyenangkan.



3. Mendukung perekonomian local dengan bekerja sama dengan petani dan pemasok buah – buahan segar di sekitar daerah.

### 2.3. Struktur Organisasi Minuman Smoothies Hello Mango

Struktur Organisasi merupakan kerangka formal yang menunjukkan bagaimana tugas, wewenang, dan tanggung jawab dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan dalam suatu organisasi untuk mencapai tujuan tertentu. Struktur ini berfungsi sebagai pedoman dalam pengelolaan organisasi, memastikan bahwa setiap anggota memiliki peran yang jelas, dan mempermudah alur komunikasi serta pengambilan keputusan. Usaha minuman smoothies Hello Mango belum memiliki struktur organisasi yang formal. Adapun struktur organisasi sederhana usaha minuman smoothies Hello Mango sebagai berikut:

Gambar 2. 1

Struktur Organisasi Usaha Minumana Smoothies Hello Mango



Sumber: Data Diolah dari Usaha Hello Mango



## **2.4. Uraian Tugas Bagian Usaha Minuman Smoothies Hello Mango**

### **2.4.1. Pemilik**

Pemilik usaha minuman smoothies Hello Mango adalah Suci Wahyu Ningsih, yang berperan sebagai pengambil keputusan strategis dan penyedia modal utama untuk menjalankan bisnis usaha ini. Selain itu, Suci Wahyu Ningsih juga bertanggung jawab dalam memastikan kelangsungan usaha melalui pengawasan operasional, pengelolaan sumber daya, dan pengambilan keputusan yang mendukung pertumbuhan bisnis. Peran aktif pemilik dalam setiap aspek ini menjadi kunci keberhasilan dan perkembangan usaha Hello Mango

### **2.4.2. Pengelola**

Pengelola dalam usaha minuman smoothies Hello Mango adalah individu yang bertanggung jawab atas manajemen operasional sehari – hari untuk memastikan kelancaran aktivitas bisnis. Perannya mencakup pengawasan proses produksi, pengelolaan kinerja karyawan, dan pengaturan logistik bahan baku. Pengelola juga berperan dalam menyelesaikan kendala operasional yang muncul, seperti penanganan peralatan yang rusak atau masalah dalam pelayanan pelanggan.

### **2.4.3. Bagian Keuangan**

Bagian keuangan dalam usaha minuman smoothies Hello Mango memiliki peran yang sangat penting dalam mengelola aliran keuangan bisnis. Tugas utama





#### 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.

bagian ini adalah mencatat semua transaksi pemasukan dan pengeluaran dengan teliti, memastikan bahwa setiap pengeluaran sesuai dengan anggaran yang telah ditentukan.

#### 2.4.4. Bagian Produksi

Bagian produksi dalam usaha minuman smoothies Hello Mango bertanggung jawab untuk memastikan bahwa setiap tahap pembuatan produk berjalan dengan lancar dan sesuai standar. Tugas utama bagian produksi meliputi pengelolaan bahan baku, seperti pengupasan dan pencucian buah, pemotongan buah, serta pencampuran bahan utama seperti buah, susu, gula, uht, es, air. Selain itu, mereka mengelola stok bahan baku dan melaporkan kebutuhan bahan kepada pengelola agar tidak terjadi kekurangan atau pemborosan.

#### 2.4.5. Bagian Pemasaran

Bagian pemasaran dalam usaha minuman smoothies Hello Mango memiliki peran kunci dalam menarik pelanggan dan memperluas jangkauan pasar. Tugas utama bagian ini adalah merancang dan melaksanakan strategi pemasaran yang efektif, seperti promosi melalui media social, penawaran diskon, dan iklan untuk meningkatkan visibilitas produk. Selain itu, bagian pemasaran berinteraksi langsung dengan pelanggan, baik melalui media social maupun pelayan ditoko, untuk membangun hubungan yang baik dan meningkatkan loyalitas pelanggan. Dengan strategi pemasaran yang tepat, bagian ini berkontribusi pada pertumbuhan penjualan dan keberhasilan jangka Panjang usaha Hello Mango.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### 2.5. Aktivitas Perusahaan

Usaha Minuman Smoothies Hello Mango merupakan usaha yang bergerak dibidang minuman berbahan dasar buah segar, yang mengusung konsep minuman sehat dan kekinian. Setiap harinya, usaha minuman smoothies Hello Mango memproduksi berbagai jenis buah segar untuk memenuhi kebutuhan produksi, bahan baku utama yang digunakan meliputi 15 kg buah mangga, 3 kg buah naga, 5 kg buah alpukat, dan 1 kg buah stroberi. Dengan bahan – bahan tersebut, Hello Mango mampu menghasilkan minuman smoothies berkualitas yang diminati oleh pelanggan. Dalam sehari, usaha ini dapat menghabiskan antara 200 hingga 300 cup untuk memenuhi permintaan konsumen, menunjukkan tingginya tingkat produksi dan antusiasme pasar terhadap produk yang ditawarkan.

Aktivitas utama usaha ini meliputi pengolahan bahan baku hingga menjadi produk siap konsumsi, dimulai dari proses pengupasan dan pencucian buah, pemotongan, pencampuran bahan tambahan seperti susu, uht, gula, es kristal, dan air, hingga tahap akhir penambahan topping seperti cream, buah potong, dan keju. Selain focus pada kualitas rasa dan kesegaran produk, Hello Mango juga memanfaatkan strategi pemasaran kreatif yang dikelola langsung oleh pemilik usaha untuk meningkatkan daya tarik dikalangan konsumen. Didukung oleh system produksi sederhana namun efisien, usaha ini bertujuan untuk memberikan pengalaman minuman yang menyegarkan sekaligus menyehatkan bagi pelanggan.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

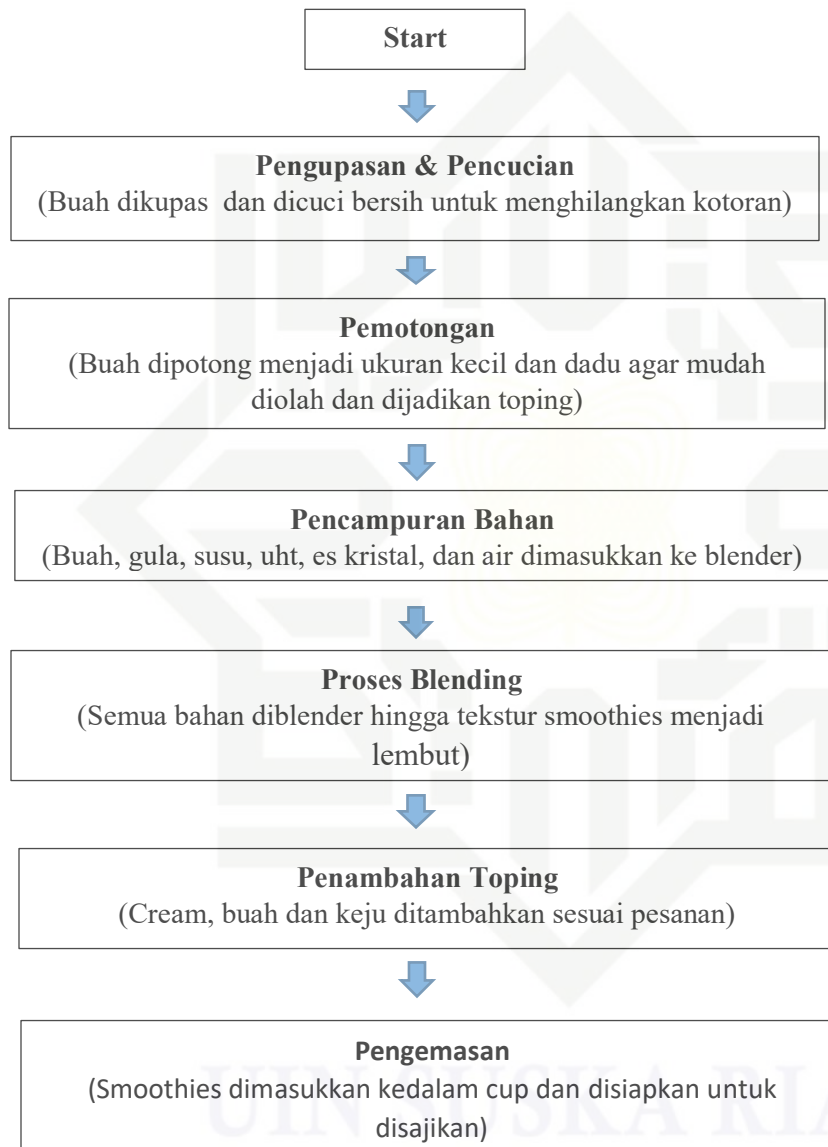
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

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

## 2.6. Alur Proses Produksi

Gambar 2. 2

Alur Proses Produksi Usaha Minumana Smoothies Hello Mango



### 2.6.1. Pengupasan dan Pencucian

Proses pengupasan dan pencucian buah merupakan tahap awal dalam produksi minuman smoothies yang bertujuan untuk menjaga kebersihan dan kualitas bahan baku. Buah-buahan yang akan digunakan dikupas untuk menghilangkan kulit atau bagian yang tidak dapat dikonsumsi, sehingga hanya bagian buah yang segar dan berkualitas yang digunakan. Setelah itu, buah dicuci secara menyeluruh menggunakan air bersih untuk memastikan tidak ada kotoran, residu pestisida, atau bakteri yang menempel. Proses ini sangat penting karena kebersihan bahan baku berpengaruh langsung pada keamanan dan kualitas produk akhir yang dihasilkan. Dengan menjalankan proses pengupasan dan pencucian secara baik, produk smoothies dapat memenuhi standar higienis yang diharapkan oleh konsumen.

### 2.6.2. Pemotongan

Pemotongan buah adalah tahap penting dalam proses produksi minuman smoothies, yang bertujuan untuk mempermudah pencampuran bahan pada tahap berikutnya. Setelah melalui proses pengupasan dan pencucian, buah-buahan dipotong menjadi ukuran kecil yang sesuai agar dapat diolah dengan lebih efisien. Pemotongan dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan setiap bagian buah tetap segar dan tidak rusak. Ukuran potongan yang seragam juga membantu menciptakan tekstur smoothies yang halus dan konsisten. Tahap ini tidak hanya mempercepat proses pencampuran, tetapi juga memastikan bahwa cita rasa dan kualitas minuman yang dihasilkan tetap terjaga.





### 2.6.3. Pencampuran Bahan

Pencampuran bahan merupakan tahap inti dalam proses produksi minuman smoothies, di mana semua bahan utama digabungkan untuk menciptakan cita rasa yang khas dan tekstur yang lembut. Buah-buahan yang telah dipotong dicampurkan dengan bahan lain seperti gula, susu kental manis, susu UHT, es kristal, dan air. Proses pencampuran ini dilakukan menggunakan blender atau alat serupa untuk memastikan semua bahan tercampur dengan merata. Proporsi bahan yang tepat menjadi kunci utama dalam menciptakan keseimbangan rasa antara manis, segar, dan creamy. Pencampuran yang optimal juga menghasilkan tekstur smoothies yang halus, tanpa gumpalan, sehingga memberikan pengalaman minum yang memuaskan bagi konsumen. Tahap ini menuntut ketelitian dan konsistensi untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

### 2.6.4. Proses Blending

Proses blending adalah tahapan penting dalam produksi smoothies, di mana bahan-bahan yang telah dipersiapkan dicampur menggunakan blender hingga mencapai tekstur yang halus dan homogen. Pada tahap ini, buah-buahan, gula, susu, es kristal, dan air diolah bersama-sama untuk menghasilkan minuman yang lembut dan menyegarkan. Kecepatan dan durasi blending disesuaikan agar tidak merusak tekstur atau cita rasa bahan, sekaligus memastikan bahwa es dan buah tercampur sempurna tanpa meninggalkan gumpalan. Proses ini juga berperan dalam mengunci kesegaran bahan sehingga smoothies memiliki aroma dan rasa alami. Hasil blending yang optimal

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.



memberikan sensasi minuman yang lembut dan merata, memenuhi ekspektasi konsumen akan kualitas produk yang premium.

#### 2.6.5. Penambahan Topping

Penambahan topping adalah tahap akhir dalam proses produksi smoothies yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik visual dan cita rasa produk. Topping yang digunakan dapat berupa krim, potongan buah segar, keju, atau bahan lainnya sesuai dengan variasi menu yang ditawarkan. Proses ini dilakukan dengan cermat untuk memastikan topping tertata rapi dan proporsional, sehingga memberikan tampilan yang menarik dan menggugah selera. Selain itu, topping juga berfungsi sebagai pelengkap rasa yang menambah keunikan dan nilai tambah pada smoothies. Penambahan topping yang kreatif dan sesuai dengan preferensi konsumen dapat menjadi salah satu faktor yang membuat produk lebih diminati dan membedakannya dari kompetitor.

#### 2.6.6. Pengemasan

Pengemasan merupakan tahap dalam proses produksi smoothies yang berfungsi untuk melindungi produk sekaligus memberikan nilai estetika. Smoothies yang telah selesai diproses dan ditambahkan topping dikemas dalam wadah yang bersih dan aman, seperti gelas plastik khusus minuman. Proses pengemasan dilakukan dengan teliti untuk memastikan produk tetap segar dan higienis hingga sampai ke tangan konsumen.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

## BAB IV

### PENUTUP

#### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM dengan menerapkan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada usaha minuman smoothies Hello Mango Tahun 2025, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Usaha minuman smoothies Hello Mango masih menggunakan perhitungan sederhana untuk menghitung harga pokok produksi. Pengeluaran yang dihitung oleh usaha minuman smoothies Hello Mango mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. Minuman smoothies Hello Mango tidak melakukan perhitungan biaya secara menyeluruh saat menggunakan metode umkm untuk menghitung harga pokok produksi.
2. Berdasarkan hasil analisis harga pokok produksi menggunakan metode usaha Hello Mango dan metode full costing dan variabel costing menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode variabel costing lebih rendah dibandingkan perhitungan menurut usaha minuman smoothies Hello Mango dan full costing. Metode variabel costing hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel, yaitu biaya yang berubah ubah seiring dengan jumlah unit yang diproduksi atau dijual seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel.



**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.

Sedangkan metode usaha Hello Mango hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap dan metode full costing memperhitungkan semua biaya yang dikeluarkan secara terperinci dan jelas mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap, biaya iklan, dan biaya pemeliharaan dan perbaikan mesin.

3. Dari hasil analisis harga jual dengan pendekatan full costing dan variabel costing menunjukkan bahwa metode full costing lebih tinggi daripada menurut taksiran metode variabel costing. karena semakin tinggi harga pokok produksi, maka semakin tinggi pula harga jual yang ditetapkan.
4. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode full costing memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi dengan hasil perhitungan per cup sebesar Rp 17,875. Penerapan metode variabel costing hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi dengan hasil perhitungan per cup sebesar Rp 17,404.
5. Laporan laba rugi berdasarkan metode usaha minuman smoothies Hello Mango memperoleh Laba bersih sebesar Rp 518,083. Sedangkan laba bersih berdasarkan metode Full Costing sebesar Rp 525,141 dan laba bersih berdasarkan metode Variabel Costing sebesar Rp 510,500.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

#### 4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka penulis memberikan saran-saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi usaha minuman smoothies Hello Mango dalam membuat keputusan:

1. Disarankan kepada pemilik usaha minuman smoothies Hello Mango untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variabel costing yang sesuai dengan teori akuntansi sehingga memudahkan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual.
2. Penentuan harga jual sebaiknya usaha minuman smoothies Hello Mango menghitung harga pokok produksi dan persentase keuntungan yang diharapkan, sehingga informasi harga jual dapat disajikan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Karena harga pasaran tidak selalu tinggi dan bisa menutupi biaya produksi. Dengan menghitung harga pokok produksi usaha minuman smoothies Hello Mango dapat menghasilkan harga jual yang wajar, sehingga dapat memudahkan usaha minuman smoothies Hello Mango mengambil kebijakan dalam mengembangkan usaha.



## DAFTAR PUSTAKA

- Beno, J., A. ... Silen, and M. Yanti. 2022. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Produk Jus Belimbing UMKM Rasa Dewa Depok." *Braz Dent J.* 33(1):1–12.
- Fadli, Ilhamnurizki, and 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):148–61. doi: 10.30656/jak.v7i2.2211.
- Gonibala, Nirfandi dkk. 2019. "Analisis Pengaruh Modal Dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM Di Kota Kitamobagu." *Berkala Ilmiah Efisiensi* 19(01):56–67.
- Gultom, Hamonangan Justinus, Erna Susilawaty Sebayang, and Siska Sitorus. 2019. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perhitungan." *Jurnal Ilmiah Skylandsea* 3(2):87–95.
- H Kara, O. Anlar MY Ağargün. 2014. "Landasan Teori." 7(2):107–15.
- Komara Permana, Bintang. 2016. "Universitas Muhammadiyah Sukabumi. Determination of Cost of Production Analysis Methods Against Full Costing List Pricing On Salwa CV Furniture (Supervisor HJ. Eris Darsawati, MM." *Akuntansi* 1(X):20.
- Maryanti, Mita. 2022. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Homecare Pada Cv Mamatata Fitria Sejahtera Periode Tahun 2021." *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan*.
- Mawarni, Dila Putri, and Andi Irfan. 2024. "Analisis Penentuan Harga Pokok



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.

Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Umkm Ayam Penyet Syakilah.” *SHARING: Journal of Islamic Economics, Management and Business* 3(1):61–81.

Baldric. 2023. "Bab 2 Tentang Konsep Biaya." *Buku Akuntansi Biaya*.

Kumala, D. J., Rahman, A., Rasyidi, A., Akuntansi, P., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Bhayangkara Surabaya, U. (2017). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Perhitungan Harga Pokok Produksi Mesin Cuci Mobil Semi Otomatis Pada Pt Global Endo Teknik Di Surabaya. *E-Journal Akuntansi "EQUITY,"* 3(3).

Pebrianti, Pitri. 2023. “Analisis Penetapan Harga Pokok Penjualan Es Teh Terhadap Tingkat Pendapatan Pada CV. Citra Tea 2022.” 1–8.

Satriani, Dina, and Vina Vijaya Kusuma. 2020. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan.” *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)* 4(2):438.

Selera, P. T., and Rodjo Abadi. 2022. “Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang.” 1(2):125–32.

Fauzan, Ahmad, and Andi Irfan. 2024. “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM DENGAN MENERAPKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi).” *Journal of Islamic Economics, Management and Business* 3(1): 50–60.



#### 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.

Gonibala, Nirfandi dkk. 2019. "Analisis Pengaruh Modal Dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM Di Kota Kitamobagu." *Berkala Ilmiah Efisiensi* 19(01): 56–67.

Beno, J, A.P Silen, and M Yanti. 2022. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Produk Jus Belimbing UMKM Rasa Dewa Depok." *Braz Dent J.* 33(1): 1–12.

H Kara, O Anlar MY Ağargün. 2014. "Landasan Teori." 7(2): 107–15.

Fadli, Ilhamnurizki, and 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): 148–61. doi:10.30656/jak.v7i2.2211.

Komara Permana, Bintang. 2016. "Universitas Muhammadiyah Sukabumi. Determination of Cost of Production Analysis Methods Against Full Costing List Pricing On Salwa CV Furniture (Supervisor HJ. Eris Darsawati, MM." *Akuntansi* 1(X): 20. /Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel (2).pdf.

Gultom, Hamonangan Justinus, Erna Susilawaty Sebayang, and Siska Sitorus. 2019. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perhitungan." *Jurnal Ilmiah Skylandsea* 3(2): 87–95.

Maryanti, Mita. 2022. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Homecare Pada Cv Mamatata Fitria Sejahtera Periode Tahun 2021." *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan.*

Salsabilla, S. 2020. "Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Perhitungan Harga Pokok produksi" 11(2). <https://eprints.umm.ac.id/60954/>.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

# LAMPIRAN



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim

## PEDOMAN WAWANCARA

1. Sudah berapa lama ibu mendirikan usaha minuman smoothies Hello Mango ini?
2. Bagaimana latar belakang berdirinya usaha minuman smoothies Hello Mango?
3. Bagaimana struktur organisasi usaha minuman smoothies Hello Mango?
4. Bagaimana aktivitas operasional usaha minuman smoothies Hello Mango?
5. Berapa harga per cup yang ibu jual?
6. Varian apa saja yang ibu jual?
7. selama menjalankan usaha ini apakah ibu dibantu oleh karyawan?
8. Bagaimana proses pembuatan minuman smoothies ini?
9. Berapa modal yang dibutuhkan dalam 1 hari?
10. Kalau boleh tau, kira kira berapa penghasilan ibu selama 1 hari?
11. Dalam menjalankan usaha ini, apakah ibu membuat laporan keuangan?
12. Bagaimana pengetahuan ibu terkait pencatatan keuangan di usaha minuman smoothies Hello Mango?
13. Terkait usaha yang ibu jalankan, menurut ibu apakah kita penting menyusun laporan keuangan?



**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.

## TRANSKIP WAWANCARA

### PEMILIK USAHA MINUMAN SMOOTHIES HELLO MANGO

**Informan : Ibu Suci Wahyu Ningsih (pemilik usaha minuman smoothies Hello Mango)**

**Hari/Tanggal : 10 Maret 2024**

**(Observasi dan wawancara awal)**

**Penulis :** Ibu, saya dari mahasiswa Uin Suska Riau, bisakah saya meminta waktu ibu untuk melakukan wawancara, bahkan meminta data terkait Penelitian Tugas Akhir yang saya ajukan, yaitu mengenai Analisis Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UMKM Sektor Usaha Minuman Smoothies Hello Mango Di Pekanbaru. Apakah ibu mengizinkan?

**Informan :** Iya, silahkan dik.

**Penulis :** Terima kasih ibu, ini saya lampirkan surat pengantar penelitiannya ibu.

**Informan :** Iya dik, ibu simpan sebagai bukti ya.

**Penulis :** Iya bu, langsung saja ya ibu. Sudah berapa lama ibu mendirikan usaha minuman smoothies Hello Mango ini?

**Informan :** Baru 1 tahun dik, dari tahun 2023 ibu menjalankan usaha ini.

**Penulis :** Baik ibu, bagaimana aktivitas operasional yang dilakukan di usaha ibu?

**Informan :** Ya aktivitas nya itu berbeda beda dik, untuk buah mangga kan harus dikupas dulu kulitnya, nah itu ada yang bagian pemotongan buah seperti buah mangga yang harus dipotong menjadi bagian kecil dan dadu, kemudian ada bagian blendernya itu proses pencampuran bahan, dan ada bagian penambahan topping dan pengemasannya.



**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.

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

- Penulis : Baik seperti itu ibu, lalu apakah pekerjaan itu semua ibu yang melakukan?
- Informan : Tidak dik, ibu dalam pengerjaan itu dibantu oleh 4 karyawan, 2 orang di shift siang dan 2 orang di shift malam.
- Penulis : Iya ibu, kalau boleh tau berapa harga per cup nya untuk minuman smoothies ini?
- Informan : Untuk semua varian rasa mangga, rasa alpukat, rasa stroberi, rasa naga, rasa coklat itu harganya Rp 15.000
- Penulis : Baik ibu, lalu di usaha minuman smoothies ini apa yang paling banyak diminati oleh konsumen?
- Informan : kalau di tempat ibu kebanyakan orang orang membeli minuman smoothies rasa mangga, karena rasa mangga yang manis ini terlihat banyak orang yang menyukai minuman rasa mangga ini.
- Penulis : Dalam menjalankan usaha ini, bagaimana sistem pemasaran yang ibu lakukan?
- Informan : Untuk sistem pemasarannya itu ibu melakukan promosi produk melalui media sosial seperti tik tok dan instagram karena dengan begitu, orang orang akan mudah mengenal produk yang kami jual.
- Penulis : Baik bu, terima kasih atas informasi yang sudah diberikan kepada saya. Di lain waktu saya meminta waktu lagi untuk informasinya iya ibu.
- Informan : Iya dik sama sama.

UIN SUSKA RIAU





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu mass
- 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

**Informan : Ibu Suci Wahyu Ningsih (pemilik usaha minuman smoothies Hello Mango)**

**Hari/Tanggal : 15 Maret 2024**

**(Observasi dan wawancara awal)**

Penulis : Ibu, saya mau meminta informasi terkait usaha ibu, sekarang saya ingin melanjutkan wawancara yang waktu itu ibu. Apakah ibu berkenan memberikan waktu?

Informan : Iya, silahkan dik.

Penulis : Baik ibu, selama menjalankan usaha ini, apakah ibu melakukan pencatatan akuntansi seperti aporan keuangan?

Informan : Di usaha ibu, ibu tidak melakukan pencatatan akuntansi seperti laporan keuangan, ibu hanya melakukan pencatatan sederhana dan itu masih dilakukan secara manual.

Penulis : Baik ibu, kalau boleh tau transaksi pencatatan seperti apa itu yang ibu buat?

Informan : Pencatatan seperti berapa pemasukan dan pengeluaran saja dik.

Penulis : Baik ibu, kalau saya boleh tau berapa penghasilan ibu untuk 1 harinya?

Informan : Untuk penghasilan ibu yang 1 hari kurang lebih mencapai 2-4 juta, tergantung ramainya dik.

Penulis : Baik ibu, menurut ibu apakah pembuatan laporan keuangan dalam menjalankan usaha itu penting?

Informan : Sebenarnya sih penting dik, karena untuk mengetahui seberapa keuntungan dari perkembangan dan target usaha.

Penulis : Baik ibu, terima kasih atas informasinya iya ibu.

Informan : Iya dik, sama sama.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim

- Informan : Ibu Suci Wahyu Ningsih (pemilik usaha minuman smoothies Hello Mango)**
- Hari/Tanggal : 29 Mei 2025**
- (Observasi dan wawancara akhir)**
- Penulis : Ibu, saya mau meminta informasi terkait usaha ibu, sekarang saya ingin melanjutkan wawancara yang waktu itu ibu. Apakah ibu berkenan memberikan waktunya lagi?**
- Informan : Iya, silahkan dik.**
- Penulis : Baik ibu, Apa saja yang termasuk biaya variabel dalam usaha ini?**
- Informan : Biaya variabel itu seperti pembelian buah buaha, susu, gula, es batu, cup plastik dan topping. Karena semakin banyak produksi, maka semakin besar pengeluarannya.**
- Penulis : Baik ibu, kemudian apa saja yang termasuk biaya tetap dalam usaha ini?**
- Informan : Yang termasuk biaya tetap seperti upah karyawan per hari, sewa tempat, serta listrik yang dibayar rutin tiap bulan.**
- Penulis : Baik ibu, kemudian apa saja peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam proses produksi smoothies?**
- Informan : Peralatan yang dipakai di usaha ini seperti pisau, talenan, kursi, galon, kipas angin, kotak tempat untuk mangga, parutan keju, toples kaca, box es jumbo, mixer, blender. Sedangkan perlengkapan itu seperti tisu, lap kanebo, kemudian ada sendok juga.**
- Penulis : Baik ibu, kemudian berapa persen keuntungan yang ibu inginkan dari usaha ibu ini?**
- Informan : Ibu menetapkan target keuntungannya itu sebesar 35% dari usaha ini.**



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 masa
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Penulis : Baik ibu, kalau boleh tau kenapa ibu menginginkan keuntungan 35% dari usaha ini?
- Informan : Saya menetapkan target keuntungan sebesar 35% karena usaha ini masih berskala mikro dan saya harus memperhitungkan banyak aspek diluar bahan baku, seperti biaya sewa tempat, listrik, peralatan yang harus disusutkan, serta waktu dan tenaga saya. Selain itu, margin 35% menurut saya masih wajar dan kompetitif dibandingkan harga dipasaran. Dengan margin seperti itu, saya bisa tetap menjual dengan harga terjangkau tapi tetap punya keuntungan yang cukup untuk menutupi biaya-biaya tidak langsung dan menabung untuk pengembangan usaha ini sendiri.
- Penulis : Baik ibu, terima kasih atas informasinya iya ibu.
- Informan : Iya dik, sama sama.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

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



### 1. Wawancara dengan pemilik usaha minuman smoothies Hello Mango



### 2. Buah Mangga Thailand



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



3. Proses pembuatan whip cream



4. Proses pembuatan jus

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



#### 5. Proses penambahan topping

31 Mei 2025		
Keterangan	Pemasukan	Pengeluaran
Buah Mangga 10 kg x Rp 25.000		Rp 250.000
Buah Alpukat 5 kg x Rp 18.000		Rp 90.000
Buah Stroberi 500 gram		Rp 50.000
Buah Naga 3 kg x Rp 20.000		Rp 60.000
Bubuk coklat 500 gram		Rp 35.000
Whip cream 4 kg x Rp 54.000		Rp 216.000
Gula 6 kg x Rp 18.000		Rp 108.000
Susu Kental Manis 3 kg x Rp 26.000		Rp 78.000
UHT 3 kg x Rp 18.000		Rp 54.000
Coklat glaze 500 gram		Rp 18.000
Choco crunch 500 gram		Rp 23.000
Teja 6 kg (3 box) x Rp 45.000		Rp 270.000
PS Kristal 40 kg / 2 bungkus x Rp 15.000		Rp 30.000
Air Putih 20 kg / 2 galon x Rp 3.000		Rp 6.000
Upah Karyawan 2 orang x Rp 50.000		Rp 100.000
Cup jumbo (3 x Rp 18.000)		Rp 54.000
Tutup cup (3 x Rp 7.000)		Rp 21.000
Sendok plastik (2 x Rp 14.000)		Rp 28.000
Pipet plastik (2 x Rp 14.000)		Rp 28.000
Plastik cup (3 x Rp 6.000)		Rp 18.000
Sarung tangan		Rp 10.000
Minyak Bensin		Rp 20.000
Total Pengeluaran		Rp 1.570.000
Penjualan f. hari 137 cup	Rp 2.413.000	
		Rp. 843.000

#### 6. Catatan Pemasukan dan Pengeluaran