

**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 PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN  
METODE *FULL COSTING* DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA  
USAHA RENDANG PAK OMBAK**

*Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)  
Program Studi D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*

**OLEH:****VASCO MARIO NAMARA****NIM. 02270410623****PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI****FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL****UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU****2025**



## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Nama : Vasco Mario Namara  
 NIM : 02270410623  
 Program Studi : Diploma III Akuntansi  
 Fakultas : Ekonomi dan Ilmu sosial  
 Judul : **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Rendang Pak Ombak**

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

Pekanbaru, 14 Mei 2025

Disetujui

Pembimbing

Dr. Andi Irfan, S.E., M. Sc.A., Ak., CA., CSRS  
 NIP. 19830418 200604 1 001

Mengetahui



Dr. Hj. Mahyarni, SE, MM  
 NIP. 197008261 199903 2 001

Ketua Prodi

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

- 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.



## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

: VascoMarioNamara

: 02270410623

: Ekonomi dan Ilmu Sosial

: D-III AKUNTANSI

: Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Rendang Pak Ombak

: Rabu, 25 Juni 2025

Tim Penguji

Ketua Penguji

Dr. Hariza Hasyim, SE., M.Si  
197609102009012003

Sekretaris

Irdyanti, S.IP., M.A  
19860311 202321 2 036

Penguji I

Dr. Jasminda Syafei, SE., M.Si  
197503072007012019

Penguji II

Hijraul Aswad, M.Ak  
198609122020121006

*[Handwritten signatures of the three examiners]*

UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Sate Samudra UIN University of Sultan Syarif Kasim Riau

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.





Lampiran Surat :

Nomor : Nomor /2025  
Tanggal : 10 Juli 2025

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : VASCO MARIO NAMARA

NIM : 02270410623

Tempat/Tgl. Lahir : Kinali, 24 Oktober 2003

Asal : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Prodi : D-III Akuntansi

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

Analisis penentuan Harga pokok produksi Dengan Metode Full costing

Dalam penentuan Harga jual pada usaha Rendang Pak Ombak.

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

Penulisan Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\* dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.

Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.

Oleh karena itu Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya\* saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.

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, 10 Juli 2025

Yas, saya menyatakan



NIM : 02270410623

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  
Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.  
Sate Ismail, Universitas of Sultan Syarif Kasim Riau



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

**ABSTRAK**

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN  
METODE FULL COSTING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL  
PADA USAHA RENDANG PAK OMBAK**

**OLEH:**

**VASCO MARIO NAMARA**

**02270410623**

*Tugas akhir ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan dua pendekatan, yaitu metode yang digunakan oleh UMKM Rendang Pak Ombak dan metode full costing. Selain itu, penelitian ini juga membandingkan harga jual dari kedua metode tersebut, serta menyusun laporan laba rugi berdasarkan masing-masing metode. Penelitian dilakukan langsung di usaha Rendang Pak Ombak, dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini meliputi pemilik usaha, wakil pemilik (co-founder), serta tim produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam metode UMKM yang digunakan Rendang Pak Ombak, perhitungan harga pokok produksi belum memperhitungkan biaya overhead tetap secara mendetail. Sebaliknya, metode full costing mencakup semua biaya secara rinci, termasuk biaya overhead tetap. Akibatnya, harga jual yang dihitung dengan metode full costing lebih tinggi dibandingkan dengan metode UMKM. Selain itu, laporan laba rugi memperlihatkan bahwa laba bersih yang diperoleh dengan pendekatan full costing lebih besar daripada laba yang dihitung berdasarkan metode yang diterapkan oleh Rendang Pak Ombak.*

**Kata kunci : Harga Pokok Produksi, UMKM, Full Costing, Laba, Harga Jual.**

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.

**ABSTRACT**

**ANALYSIS OF PRODUCTION COST DETERMINATION WITH FULL COSTING METHOD IN SELLING PRICE DETERMINATION IN PAK OMBAK RENDANG BUSINESS**

**OLEH:**

**VASCO MARIO NAMARA**

**02270410623**

*This final project aims to calculate the cost of production using two approaches, namely the method used by UMKM Rendang Pak Ombak and the full costing method. In addition, this study also compares the selling price of the two methods, and compiles a profit and loss report based on each method. The study was conducted directly at the Rendang Pak Ombak business, with data collection through interviews, observations, and documentation. Informants in this study included the business owner, co-founder, and production team. The results of the study indicate that in the UMKM method used by Rendang Pak Ombak, the calculation of the cost of production has not taken into account fixed overhead costs in detail. In contrast, the full costing method includes all costs in detail, including fixed overhead costs. As a result, the selling price calculated using the full costing method is higher than the UMKM method. In addition, the profit and loss report shows that the net profit obtained using the full costing approach is greater than the profit calculated based on the method applied by Rendang Pak Ombak.*

**Keywords: Cost of Production, UMKM, Full Costing, Profit, Selling Price**





**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

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “ **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Rendang Pak Ombak.**” Shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW yang telah berjuang membawa umatnya dari alam kenistaan dan kebodohan ke alam yang penuh dengan kedamaian dan kebaikan yaitu Islam yang kita miliki seperti sekarang ini.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi dan mendapatkan gelar Ahli Madya pada Program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini, penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terimakasih teriring doa semoga menjadi amal ibadah dan mendapat balasan dari Allah SWT kepada :

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



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

#### © Hak cipta milik UIN Suska Riau

#### State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
- Bapak Andi irfan, SE., M. Sc.A., Ak.,CA.,CSRS selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang senantiasa meluangkan waktu, ilmu, serta dorongan dan masukannya kepada penulis dengan menyelesaikan Tugas akhir ini.
- Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
- Seluruh staf yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi.
- Kakak Novita Wisudawati selaku owner dari CV. Pak Ombak Djaya beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
- Kepada kedua orang tua penulis yakni Bapak tercinta Rustam dan Ibu Halimah Tusyakdiah, serta bapak Wagiran selaku ayah kedua yang sangat saya sayangi yang tidak henti- hentinya selalu memberikan doa restu, nasehat, dukungan dan semangat kepada penulis.
- Teruntuk Kakaku Vani Afrilia dan Adiku Arin Sauljannah yang selalu memberikan semangat bagi penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir.





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

11. Terima kasih kepada teman teman perjuangan D3 akuntansi angkatan 22, terutama Anji Ubaydillah, M Fathur Almuklish, Erik Santoso, Ridho Parningotan, Yusril Munandar, dan Zainal Zuhdi yang telah memberikan semangat motivasi serta meluangkan waktunya untuk menjadi tempat dan pendengar terbaik sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
12. Terima kasih yang mendalam kepada Dila Putri Mawarni, kakak tingkat sekaligus pembimbing penulis dalam penulisan tugas akhir ini. Beliau telah memberikan banyak bantuan, motivasi, serta dukungan yang sangat berharga selama proses penyusunan tugas akhir tersebut.

Pekanbaru, 25 Juni 2025

Penulis

Vasco Mario Namara

02270410623

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DATAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Metode Penelitian.....	7
1.5.1 Lokasi dan Tempat Penelitian.....	7
1.5.2 Jenis dan Sumber Data.....	8
1.5.3 Metode Pengumpulan Data .....	8
1.5.4 Informan.....	9
1.5.4 Analisi Data.....	10
1.6 Sistematis Penelitian.....	10
<b>BAB II GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>12</b>
2.1. Sejarah Singkat Usaha Rendang Pak Ombak .....	12
2.2. Visi dan Misi .....	13
2.2.1. Visi.....	13
2.2.2. Misi .....	13
2.3. Struktur Organisasi .....	14
2.4. Tugas dan Wewenang.....	14
2.4.1. <i>Founder</i> .....	14
2.4.2. <i>Co Founder</i> .....	17
2.4.3. Bagian Produksi .....	20
<b>BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK.....</b>	<b>23</b>
3.1. Tinjauan Teori .....	23
3.1.1. Akuntansi .....	23
3.1.2. Akuntansi Biaya.....	23



**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.

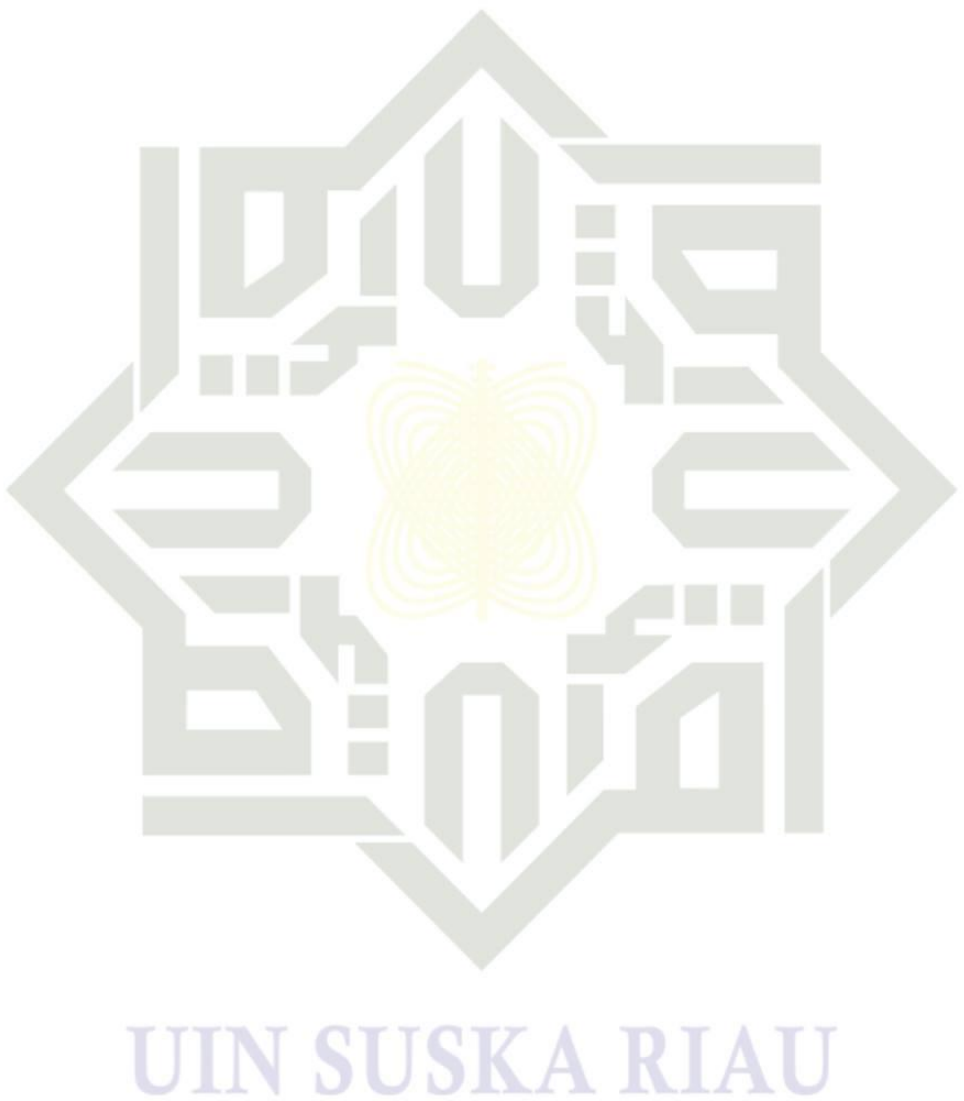
3.1.3.	Pengertian Biaya .....	25
3.1.4	Tujuan Akuntansi Biaya.....	27
3.1.5	Pengertian Harga Pokok Produksi .....	28
3.1.6	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	31
3.1.7	Penetapan Harga Jual .....	32
3.1.8	Penentuan Markup .....	35
3.1.9	Laporan Laba Rugi.....	36
3.2.	Kajian islam.....	39
3.3.	Tinjauan Praktik .....	41
3.3.1.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak.....	41
3.3.2.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	47
3.3.3.	Perbandingan Harga Jual Per Bungkus Antara Metode Usaha Rendang Pak Ombak Dan <i>Full Costing</i> .....	55
3.3.4.	Perbandingan Harga Pokok Produksi Antara Metode UMKM dan <i>Full Costing</i> .....	55
3.3.5.	Penjualan berdasarkan metode <i>Full Costing</i> .....	56
3.3.6.	Laporan Laba Rugi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	57
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>		<b>58</b>
4.1.	Kesimpulan.....	58
4.2.	Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>60</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>		<b>63</b>





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 1 Struktur Organisasi.....	14
-------------------------------------	----



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

**DATAR TABEL**

Tabel 1. 1 Daftar Informan Penelitian .....	10
Tabel 3. 1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak.....	42
Tabel 3. 2 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Berdasarkan Perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak.....	43
Tabel 3. 3 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Dan Tetap Berdasarkan Perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak.....	43
Tabel 3. 4 Total Biaya Non-Produksi .....	45
Tabel 3. 5 Total Biaya Produksi Menurut Perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak .....	45
Tabel 3. 6 Harga Jual Berdasarkan Perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak .....	47
Tabel 3. 7 Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode Full Costing .....	48
Tabel 3. 8 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Berdasarkan Metode Full Costing .....	49
Tabel 3. 9 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode Full Costing.....	50
Tabel 3. 10 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode Full Costing .....	51
Tabel 3. 11 Perhitungan Biaya Non-Produksi Berdasarkan Metode Full Costing.....	52
Tabel 3. 12 Total Biaya Produksi Berdasarkan Metode Full Costing.....	53
Tabel 3. 13 Total Harga Jual dan HPP.....	54
Tabel 3. 14 Perbandingan Harga Jual Antara Metode UMKM dan Full Costing.....	55
Tabel 3. 15 Perbandingan Harga Pokok Produksi Antara Metode UMKM Dan Full Costing.....	56
Tabel 3. 16 Penjualan Berdasarkan Full Costing.....	56

UIN SUSKA RIAU



## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia terus berkembang dengan baik, tetapi tetap menghadapi sejumlah tantangan, salah satunya adalah naiknya harga bahan baku. Hal ini juga dirasakan oleh usaha Rendang Pak Ombak, yang dulunya hanya memproduksi sekitar 30 bungkus rendang per hari, namun kini sudah mampu memproduksi hingga 70 bungkus setiap harinya. Dalam kondisi seperti ini, penting untuk melakukan analisis biaya produksi secara menyeluruh menggunakan metode full costing.

Metode ini membantu menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sehingga bisa diketahui dengan pasti berapa harga jual yang tepat agar usaha tetap untung tanpa mengorbankan kualitas. Karena biaya bahan baku yang terus berubah-ubah bisa berdampak pada keuntungan, mengetahui struktur biaya secara lengkap sangat membantu dalam menentukan strategi harga yang lebih efisien dan berkelanjutan.

Menurut, Rosyda (2021) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan bisnis yang dijalankan oleh individu, kelompok, atau rumah tangga. Di Indonesia, UMKM memainkan peran krusial sebagai pilar utama dalam perekonomian masyarakat, dengan tujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi. Pertumbuhan UMKM menunjukkan kemajuan yang signifikan dalam kualitas berkat dukungan kuat dari pemerintah yang fokus pada pengembangan pelaku usaha ini. Dukungan tersebut sangat





#### 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

penting untuk menghadapi tantangan ekonomi di masa depan dan memperkuat struktur ekonomi nasional.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan. Menteri Koperasi dan UKM yaitu Teten Masduki, menyatakan bahwa pada tahun 2009, jumlah UMKM tercatat sebanyak 52,77 juta, yang meningkat menjadi 57,9 juta pada tahun 2013. Pada tahun 2015, jumlah UMKM mencapai 59,26 juta, dan pada tahun 2019, angkanya kembali naik menjadi 65,46 juta dengan pertumbuhan sebesar 2,41%. Di tahun 2023, total UMKM yang ada di seluruh Indonesia mencapai 64 juta (Tim blog Amarnya: 2024)

Di Pekanbaru sendiri, perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menunjukkan kemajuan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Hingga Agustus 2024, jumlah pelaku UMKM di kota ini telah mencapai 26.684. Angka tersebut mencerminkan pertumbuhan yang stabil dari tahun ke tahun, menandakan adanya perkembangan positif dalam sektor ini ( Pekanbaru.go.id: 2024). Secara keseluruhan, kemajuan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Pekanbaru didorong oleh berbagai inisiatif dari pemerintah daerah yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan daya saing para pelaku usaha. Melalui program pelatihan, dukungan finansial, dan fasilitas seperti Pusat UMKM, diharapkan para pelaku UMKM dapat memperkuat daya saing mereka dan memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap perekonomian lokal.

Besarnya peluang bisnis di Indonesia telah mendorong pertumbuhan berbagai usaha di dalam negeri. Kemunculan beragam aktivitas bisnis



#### 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.

menunjukkan bahwa dunia usaha memiliki potensi keuntungan yang besar. Dalam dunia bisnis, persaingan pasar merupakan hal yang tidak terelakkan. Untuk memenangkan persaingan, perusahaan harus mampu mempertahankan pangsa pasar yang telah dimiliki serta merebut peluang pasar yang ada. Oleh karena itu, perusahaan dituntut untuk memiliki kemampuan dalam merancang strategi usaha yang akan dijalankan (Hasoloan, 2018). Salah satu strategi dalam bersaing ialah memberikan nilai dan manfaat kepada pelanggan, baik dengan harga yang lebih rendah untuk biaya yang lebih hemat maupun dengan harga yang lebih tinggi untuk manfaat yang lebih besar (Julyanthry dkk., 2022).

Harga adalah nilai yang harus dibayarkan oleh konsumen untuk mendapatkan barang atau jasa yang ditawarkan. Penetapan harga jual suatu produk dilakukan dengan tujuan memperoleh keuntungan atau laba. Oleh karena itu, menentukan harga menjadi aspek yang sangat penting, karena harga berperan dalam menentukan keberhasilan penjualan suatu barang atau jasa di pasaran (Nurwahida, 2019). Salah satu yang sedang mengalami hal ini adalah UMKM Rendang Pak Ombak, yang tengah menentukan harga jual yang tepat.

Rendang Pak Ombak merupakan UMKM yang bergerak dibidang kuliner dengan bahan baku utama ikan teri. Rendang Pak Ombak diminati oleh banyak konsumen karena perpaduan cita rasa khas rendang dengan ikan teri. Akibat meningkatnya permintaan terhadap rendang ikan teri, sementara harga bahan baku terus mengalami kenaikan, pemilik usaha Rendang Pak Ombak perlu menghitung kembali harga jual yang sesuai dengan kondisi saat ini. Dalam menetapkan harga jual, langkah pertama yang harus dilakukan adalah mengetahui biaya 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.

produk tersebut, terutama biaya bahan baku yang digunakan. Untuk menentukan besaran biaya produksi, kita dapat memperhitungkan harga pokok produk, yang mencerminkan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Astuti dkk., 2024).

Menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) melibatkan beberapa langkah penting, seperti pencatatan, pengklasifikasian, pembukuan, dan penghitungan seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi suatu barang. Dalam perhitungannya, terdapat beberapa jenis biaya utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Surriani, 2021). Dengan adanya rincian biaya produksi yang jelas, pelaku usaha dapat mengidentifikasi komponen biaya yang kurang efisien sehingga dapat segera melakukan perbaikan untuk mengurangi pemborosan selama proses produksi (Aripin & Negara, 2021). Selain itu, informasi biaya produksi juga membantu dalam mengetahui keuntungan atau kerugian yang sebenarnya diperoleh, sehingga dapat mendukung perkembangan bisnis yang dijalankan (Astuti dkk., 2024).

Menghitung HPP dengan tepat dan teliti sangat penting dalam menentukan harga jual. Hal ini karena HPP menjadi salah satu faktor utama yang mendasari penentuan harga, sekaligus membantu pelaku usaha dalam mengambil keputusan yang tepat untuk menjalankan bisnis mereka (Wantira dkk., 2024). Jika perhitungan biaya produksi tidak dilakukan secara rinci, maka harga pokok produksi yang akurat tidak dapat diketahui, sehingga sulit digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual (Fauziah, 2024).





#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Menurut Rembet dkk (2024), Ada dua metode yang dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga pokok produksi, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah cara menghitung biaya produksi dengan memasukkan semua jenis biaya, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang tetap maupun variabel. Sedangkan metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya produksi yang mencakup bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang sifatnya variabel (Tandi & Dambe, 2022). Pada permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha Rendang Pak Ombak peneliti menggunakan metode *full costing*, Agar tidak terjadi kesalahan dalam menentukan harga jual, perhitungan harga pokok produksi harus dilakukan dengan metode yang tepat. Metode yang disarankan adalah *full costing*, karena metode ini mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan, sehingga hasil perhitungannya lebih akurat (REKI, 2022).

Lokasi penelitian ini dilaksanakan ditempat usaha Rendang Pak Ombak yang beralamat Jalan Cipta Karya, GG. Lumba-Lumba, Tuah Karya, Kec, Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. Tugas akhir ini akan dijadikan sebagai acuan dalam penelitian penggunaan metode *full costing*, mengingat pentingnya bagi setiap perusahaan untuk menghitung seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi. Perhitungan ini menjadi dasar utama dalam penentuan harga jual yang tepat untuk produk yang akan dipasarkan.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merasa tertarik untuk menilai kinerja sebuah perusahaan dengan menggunakan analisis *full costing*, yang kemudian dijadikan sebagai topik dalam tugas akhir berjudul “**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Rendang Pak Ombak.**”

### 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana cara usaha Rendang Pak Ombak menghitung harga pokok produksinya?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing yang diterapkan pada usaha Rendang Pak Ombak?
3. Bagaimana perbandingan harga jual antara perhitungan yang dilakukan oleh pemilik usaha Rendang Pak Ombak dengan perhitungan menggunakan metode full costing?
4. Bagaimana laporan laba rugi menurut metode *full costing* ?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian pada usaha Rendang Pak Ombak ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana cara usaha Rendang Pak Ombak menghitung harga pokok produksinya
2. Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing yang diterapkan pada usaha Rendang Pak Ombak

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



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

#### © Hak cipta milik UIN Suska Riau

#### State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

3. Untuk mengetahui bagaimana perbandingan harga jual antara perhitungan yang dilakukan oleh pemilik usaha Rendang Pak Ombak dengan perhitungan menggunakan metode full costing
4. Untuk mengetahui bagaimana laporan laba rugi menurut metode *full costing*

### 1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Entitas  
Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi dalam menentukan harga jual produk dengan tepat dan akurat.
2. Bagi Akademik  
Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi penelitian yang sama untuk kedepannya.
3. Bagi penulis  
Penelitian ini menjadi sarana penerapan teori yang telah diperoleh selama kuliah

### 1.5 Metode Penelitian

#### 1.5.1 Lokasi dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di usaha Rendang Pak Ombak yang berlokasi di Jalan Cipta Karya, Gang Lumba-Lumba, Kelurahan Tuah Karya, Kecamatan Tampan, Kota Pekanbaru, Provinsi 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.

### 1.5.2 Jenis dan Sumber Data

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

#### 1. Data primer

Data primer merupakan data yang dihasilkan dari sumber data pertama yang berupa subjek dan hasil observasi (Amiliya, 2021). Data primer dari penelitian ini diperoleh dari wawancara dengan beberapa pihak yang terlibat dalam proses produksi rendang ikan Pak Ombak

#### 2. Data sekunder

Data sekunder adalah sumber data yang dihasilkan melalui media perantara atau secara tidak langsung (Amiliya, 2021.). Data sekunder dari penelitian ini diperoleh dari berupa bukti, catatan, dan laporan historis yang telah disusun oleh pihak Rendang Pak Ombak.

### 1.5.3 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah salah satu langkah yang sangat penting dalam proses penelitian. Metode pengumpulan data yang tepat akan menghasilkan informasi yang memiliki tingkat integritas yang tinggi, sedangkan metode yang salah dapat menghasilkan data yang kurang dapat dipercaya. Oleh karena itu, tahap ini harus dilakukan dengan hati-hati dan sesuai dengan prosedur serta karakteristik penelitian, baik yang bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Kesalahan atau ketidakakuratan dalam metode pengumpulan data dapat berdampak serius, yaitu menghasilkan data yang tidak dapat



#### 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.

dipertanggungjawabkan, sehingga hasil penelitian pun menjadi tidak valid (Yasin dkk., 2024)

Adapun metode yang digunakan untuk memperoleh data adalah sebagai berikut:

a. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan peserta penelitian. Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran proses produksi rendang ikan Pak Ombak.

b. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data yang melibatkan pengamatan langsung terhadap objek dan konteks yang terkait dengan fenomena yang sedang diteliti. Dalam observasi ini peneliti melihat secara langsung keadaan lingkungan kerja dalam produksi Rendang Pak Ombak.

c. Dokumentasi

Dokumentasi melibatkan pengumpulan data dari dokumen, arsip, atau bahan tertulis lainnya yang berhubungan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

#### 1.5.4 Informan

Metode yang digunakan oleh peneliti adalah pendekatan kualitatif.

Penelitian kualitatif berfokus pada pertanyaan yang diajukan kepada narasumber, masalah yang muncul selama proses pembangunan, serta teknik pengumpulan



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

data yang detail. Dalam penelitian di usaha Rendang Pak Ombak, terdapat tiga informan yang dipilih. Setelah melakukan wawancara dengan narasumber, informasi yang diperoleh akan dikembangkan berdasarkan teori dan praktik yang relevan. Berikut adalah informan yang terlibat dalam penelitian ini:

**Tabel 1. 1 Daftar Informan Penelitian**

No	Informan	Peran
1	Novita Wisudawati	Founder
2	Mega Puspitasari	Co Founder
3	Betra Yenti	Produksi

*Sumber : Diolah Oleh Peneliti*

#### 1.5.4 Analisi Data

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan analisis yang diterapkan untuk mengumpulkan informasi dari data yang diperoleh secara langsung dari pihak-pihak yang terlibat dalam penelitian. Selanjutnya, informasi tersebut dapat disimpulkan.

#### 1.6 Sistematis Penelitian

Dalam membahas masalah yang terkait dengan judul di atas, penulis membagi pembahasan menjadi empat bab. Berikut adalah sistematika penulisan:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab ini menjelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

**BAB II**

**: GAMBARAN UMUM**

Pada bab ini berisi tentang sejarah singkat awal mula berdirinya dan berisi tujuan, visi, dan misi beserta struktur organisasi usaha Rendang Pak Ombak.

**BAB III**

**: TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK**

Pada bab ini berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan pada usaha Rendang Pak Ombak mengenai penetapan harga jual menggunakan metode *full costing*.

**BAB IV**

**: PENUTUP**

Dalam bab ini, menyampaikan kesimpulan dan saran dalam analisis penetapan harga jual menggunakan metode *full costing* pada usaha Rendang Pak Ombak.



## BAB II

### GAMBARAN UMUM

#### 2.1. Sejarah Singkat Usaha Rendang Pak Ombak

Rendang Pak Ombak berawal pada tahun 2017 ketika Novita Wisudawati memutuskan untuk meninggalkan pekerjaannya dan fokus menjadi ibu rumah tangga. Merasa bosan dengan rutinitas yang monoton, ia pun mulai mencari kegiatan yang bermanfaat sekaligus menghasilkan. Terinspirasi oleh kecintaannya terhadap rendang, Novita mencetuskan ide untuk membuat rendang berbahan dasar ikan, yakni ikan teri dan ikan selais, dua jenis ikan khas dari Riau, sebagai alternatif dari rendang daging sapi.

Usaha ini dimulai dari dapur rumahnya di Pekanbaru dan diberi nama Rendang Pak Ombak. Cita rasanya yang khas serta kemasan yang bersih dan tahan lama membuat produk ini cocok untuk dijadikan bekal perjalanan atau oleh-oleh. Dukungan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Riau pun datang dalam bentuk pelatihan usaha, pendampingan kualitas produk, serta bantuan pengurusan perizinan seperti P-IRT dan sertifikat halal. Seiring meningkatnya permintaan, Novita mulai menggandeng ibu-ibu sekitar sebagai tenaga kerja serta menjalin kerja sama dengan nelayan di Kabupaten Pelalawan untuk mendapatkan pasokan ikan teri. Sementara itu, ikan selais masih diperoleh dari pedagang lokal di pasar Pekanbaru. Usaha ini kemudian resmi berbadan hukum dengan nama CV Pak Ombak Djaya dan telah mengantongi berbagai legalitas seperti NIB, PIRT, sertifikasi halal, serta HAKI.

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



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

#### © Hak cipta milik UIN Suska Riau

#### State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Keberhasilan inovasi ini dibuktikan dengan sejumlah penghargaan yang berhasil diraih, di antaranya Penghargaan Produk Inovasi 2019, Gebyar UKM Wow 2018, dan Shiddakarya 2020 dari Kementerian Ketenagakerjaan RI. Singkatnya, Rendang Pak Ombak adalah hasil kreativitas seorang ibu rumah tangga yang berhasil menghadirkan versi unik rendang khas Riau berbahan dasar ikan teri dan selais, dengan tujuan mempromosikan kekayaan kuliner lokal sebagai oleh-oleh praktis, lezat, dan bergizi dari Pekanbaru.

### 2.2. Visi dan Misi

#### 2.2.1. Visi

1. Pak ombak menjadi perusahaan kuliner khas Riau yang terinovasi dan terpercaya yang disukai masyarakat Indonesia.
2. Pak ombak menjadi perusahaan kuliner yang dapat mensejahterakan perempuan.

#### 2.2.2. Misi

1. Menggunakan bahan baku yang berkualitas untuk menciptakan produk terstandarisasi dengan baik
2. Memiliki konsistensi rasa dan kualitas produk
3. Melengkapi izin usaha agar dapat memperluas pasar
4. Membangun system perusahaan yang inovasi, transparan dan terintegrasi dengan dukungan sumber daya manusia yang memiliki attitude dan professional yang tinggi
5. Menerapkan teknologi dalam system perusahaan





**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

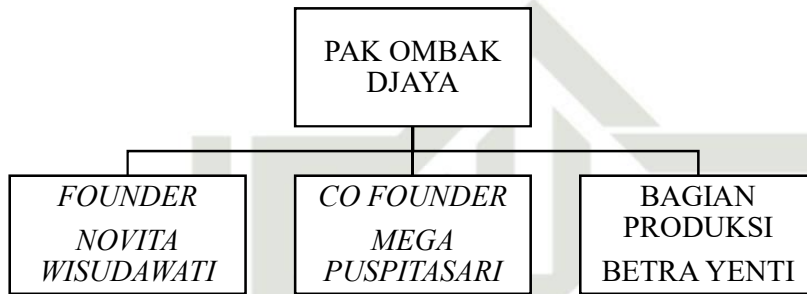
© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- Memiliki dampak positif terhadap masyarakat dan lingkungan sekitar

### 2.3. Struktur Organisasi

**Gambar 1 1  
Struktur Organisasi**



*Sumber : Usaha Rendang Pak Ombak*

### 2.4. Tugas dan Wewenang

#### 2.4.1. Founder

*Founder* adalah orang atau sekelompok orang yang memulai dan membangun sebuah organisasi atau bisnis dari nol. Mereka yang pertama kali mencetuskan ide dan punya peran besar dalam merumuskan visi, misi, serta arah strategis perusahaan sejak awal.

#### a. Tugas

- Menentukan arah perusahaan lewat visi dan misi

Sebagai pendiri, tugas utama adalah menetapkan visi dan misi yang jelas agar seluruh tim punya panduan dan tujuan yang sama dalam menjalankan bisnis.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- 2) Membentuk dewan direksi dan menjalin hubungan yang sehat  
*Founder* juga memilih siapa saja yang layak duduk di dewan direksi untuk membantu mengatur jalannya perusahaan, sekaligus memastikan hubungan antara perusahaan dan dewan tetap berjalan baik.
- 3) Membangun tim inti dan merekrut karyawan  
Membangun bisnis tidak bisa sendiri. *Founder* perlu membentuk tim eksekutif yang solid dan merekrut karyawan yang bisa menjalankan operasional harian dengan baik.
- 4) Mengusahakan pendanaan awal  
Di tahap awal, *founder* biasanya menjadi pihak yang paling bertanggung jawab mencari dana baik dari kantong pribadi, pinjaman, maupun investor. Modal ini penting banget buat menggerakkan roda bisnis.
- 5) Menyusun rencana dan strategi bisnis  
Supaya bisnis punya arah dan tidak jalan asal-asalan, *founder* harus menyusun rencana bisnis yang matang sebagai dasar pengambilan keputusan dan strategi ke depan.



#### 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.

- 6) Mengelola keuangan di tahap awal

Kalau belum punya tim keuangan atau CFO, *founder*lah yang harus pegang kendali soal keuangan, termasuk mencatat pengeluaran, pemasukan, dan mengatur arus kas.

- 7) Mengembangkan produk dan terus berinovasi

*Founder* juga harus terlibat langsung dalam pengembangan produk atau layanan agar sesuai dengan kebutuhan pasar, sekaligus punya nilai lebih dibanding kompetitor.

- 8) Membangun koneksi dan relasi bisnis

Selain fokus ke dalam, *founder* juga harus aktif menjalin relasi dengan investor, partner, pelanggan, dan pihak-pihak lain yang bisa mendukung pertumbuhan bisnis.

- 9) Mengelola risiko bisnis

Setiap bisnis pasti punya risiko. Di sinilah peran *founder* untuk mengenali potensi masalah sejak awal dan menyiapkan strategi agar bisnis tetap aman dan berkembang

#### b. Wewenang

- 1) Menjadi pengambil keputusan utama di tahap awal

*Founder* memiliki kewenangan membuat keputusan strategis yang menentukan arah dan kelangsungan bisnis.





#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- 2) Mengatur struktur organisasi dan kebijakan internal  
*Founder* berwenang membentuk struktur organisasi, menetapkan kebijakan, dan sistem administrasi badan hukum perusahaan.
- 3) Mengontrol jalannya bisnis sesuai visi dan misi  
*Founder* mengawasi agar seluruh aktivitas perusahaan berjalan sesuai dengan visi dan misi yang telah ditetapkan.
- 4) Memiliki hak kepemilikan awal dan pengaruh signifikan  
Sebagai pendiri, *founder* biasanya memiliki saham atau kepemilikan awal yang besar, meskipun status ini bisa berubah jika saham dijual

#### 2.4.2. *Co Founder*

*Co founder* adalah orang atau tim yang ikut mendirikan perusahaan bersama founder. Mereka terlibat langsung dalam mengembangkan ide awal dan membantu menjalankan bisnis agar bisa tumbuh dan berkembang. Berikut tugas dari *Co Founder*:

- a. Tugas
  1. Mencari dan mengamankan pendanaan

*Co founder* punya peran penting dalam mencari sumber dana untuk perusahaan, termasuk memperkenalkan produk atau layanan ke calon investor supaya mereka tertarik menanamkan modal.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

2. Menganalisis dan mengelola risiko  
Tugas *co founder* juga mencakup memahami berbagai risiko yang mungkin timbul selama menjalankan bisnis, serta mencari cara untuk meminimalkan dampaknya kalau perlu, mereka akan melibatkan tenaga ahli.
3. Melihat peluang di pasar  
*Co founder* aktif memantau perkembangan pasar dan mencari tahu apa yang dibutuhkan konsumen, supaya perusahaan bisa menciptakan produk atau layanan yang lebih tepat sasaran dan mudah dipasarkan.
4. Ikut serta dalam pengembangan produk  
Selain fokus ke bisnis, *co founder* juga ikut andil dalam mengembangkan produk, membawa perspektif baru yang bisa mendorong inovasi dan meningkatkan daya saing.
5. Mengurus dokumen dan administrasi bisnis  
*Co founder* biasanya juga mengatur berbagai dokumen penting terkait bisnis dan transaksi. Mereka sering bekerja bareng auditor, pengacara, atau konsultan pajak untuk memastikan semuanya sesuai aturan.
6. Mengawasi keuangan perusahaan  
Bersama dengan *founder* lainnya, *co founder* membantu mengontrol pengeluaran dan penggunaan dana supaya tetap efisien sampai perusahaan punya aliran keuangan yang stabil.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

#### 7. Membangun tim yang solid

*Co founder* terlibat langsung dalam merekrut orang-orang yang dibutuhkan perusahaan dan memastikan tim yang terbentuk bisa bekerja dengan baik dan penuh semangat.

#### 8. Memberikan semangat dan arah kepemimpinan

Saat bisnis menghadapi tantangan, *co founder* jadi salah satu sumber semangat dan motivasi bagi tim agar tetap fokus dan tidak gampang menyerah.

#### 9. Menjalin komunikasi dengan pihak luar

*Co founder* juga menjadi jembatan komunikasi antara perusahaan dan pihak-pihak penting seperti investor, pelanggan, media, dan karyawan demi mendukung perkembangan dan citra bisnis

#### 10. Wewenang

##### a. Ikut ambil bagian dalam keputusan penting

*Co founder* punya peran dalam menentukan keputusan strategis yang berpengaruh besar terhadap arah dan pertumbuhan bisnis.

##### b. Merancang visi dan arah jangka panjang

Bersama *founder* lainnya, *co founder* membantu merumuskan visi, misi, serta strategi jangka panjang yang akan jadi panduan utama perusahaan ke depannya.





#### 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.

- c. Membentuk struktur tim dan pembagian peran

*Co founder* juga terlibat dalam menyusun struktur organisasi dan menentukan siapa bertanggung jawab di bidang apa, disesuaikan dengan keahlian dan kebutuhan perusahaan.

- d. Memiliki bagian kepemilikan dalam perusahaan

Sebagai bagian dari pendiri, *co founder* biasanya memegang saham di perusahaan. Artinya, mereka juga punya hak atas keuntungan dan ikut menanggung risiko bersama para pemilik saham lainnya.

#### 2.4.3. Bagian Produksi

Bagian produksi adalah tim dalam perusahaan yang mengurus seluruh proses pembuatan produk, mulai dari menyiapkan bahan baku sampai produk siap dikemas dan dipasarkan.

- a. Tugas

- 1) Menyiapkan bahan baku dan pelengkap

Tim produksi bertugas memastikan semua bahan utama seperti ikan teri dan ikan selais tersedia, lengkap dengan bahan tambahan lain yang dibutuhkan untuk membuat rendang.

- 2) Membersihkan dan mengolah ikan

Ikan yang akan digunakan dibersihkan dengan teliti agar siap dimasak. Proses ini penting untuk menjaga kualitas bahan supaya hasil rendangnya tetap bersih dan enak.



#### 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.

- 3) Memasak rendang sesuai standar  
Proses memasak dilakukan dengan cara semi-modern, mengikuti resep dan prosedur yang sudah ditentukan. Termasuk di dalamnya pengolahan bumbu dan santan agar rasa rendang tetap autentik dan konsisten.
- 4) Mengemas rendang dengan rapi dan aman  
Setelah matang, rendang dikemas dalam aluminium foil menggunakan teknologi vacum. Cara ini membuat produk bisa tahan hingga tiga bulan tanpa mengurangi kualitas dan rasanya.
- 5) Menjaga kebersihan selama produksi  
Kebersihan selama proses produksi dijaga ketat agar semuanya berjalan sesuai standar keamanan pangan, termasuk ketentuan dari P-IRT dan sertifikasi halal.
- 6) Kontrol kualitas di setiap tahap  
Tim juga melakukan pengecekan kualitas di setiap langkah produksi untuk memastikan rasa, tekstur, dan tampilan rendang tetap terjaga.
- 7) Membuat catatan produksi  
Setiap proses produksi didokumentasikan, mulai dari jumlah bahan yang dipakai sampai hasil akhir yang dihasilkan. Catatan ini penting untuk mengatur stok, evaluasi kinerja, dan perencanaan usaha ke depan.



#### 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.

#### b. Wewenang

- 1) Menjalankan dan mengatur proses produksi  
Tim produksi bertanggung jawab mengelola seluruh tahapan pembuatan rendang, mulai dari awal sampai akhir, sesuai dengan prosedur standar yang sudah ditetapkan.
- 2) Mengambil keputusan teknis di lapangan  
Mereka juga punya wewenang untuk menentukan langkah-langkah teknis selama proses produksi, seperti cara mengolah bahan atau teknik memasak, supaya hasil akhir tetap berkualitas.
- 3) Memberi masukan untuk perbaikan  
Kalau ada bagian dari proses yang dirasa kurang efisien atau bisa ditingkatkan, tim produksi berhak mengusulkan ide atau solusi agar kerja jadi lebih efektif dan kualitas produk makin baik.
- 4) Mengatur pemakaian bahan baku dengan bijak  
Penggunaan bahan baku juga jadi tanggung jawab tim produksi. Mereka harus memastikan semuanya digunakan seoptimal mungkin, tanpa pemborosan, agar proses produksi tetap lancar dan stabil.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

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

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

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

## BAB IV

### PENUTUP

#### 4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan Metode UMKM dan Metode *Full Costing* pada usaha Rendang Pak Ombak, dapat disimpulkan beberapa hal berikut:

- a. Usaha Rendang Pak Ombak masih menggunakan cara perhitungan yang sederhana dalam menentukan harga pokok produksinya. Biaya yang dicatat meliputi bahan baku, tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Namun, dalam metode UMKM ini belum dilakukan pencatatan biaya secara menyeluruh dan terperinci.
- b. Sebaliknya, pada metode *Full Costing*, seluruh biaya produksi dihitung secara detail dan lengkap, mulai dari bahan baku, biaya tenaga kerja, hingga seluruh komponen biaya overhead, baik variabel maupun tetap.
- c. Dengan target keuntungan sebesar 50% yang ditetapkan oleh usaha Rendang Pak Ombak, terlihat adanya perbedaan harga jual per bungkus rendang. Melalui perhitungan Usaha Rendang Pak Ombak, harga jual ditetapkan sebesar Rp26.000 per bungkus, sementara dengan metode *Full Costing*, harga jual per bungkus menjadi Rp. 46.000 .
- d. Jika dilihat dari laporan laba rugi, laba bersih bulan april 2025 berdasarkan metode *Full Costing* per produksi mencapai Rp 19.155.706,88.





**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 yang telah dijabarkan sebelumnya, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi usaha Rendang Pak Ombak dalam pengambilan keputusan ke depannya:

1. Disarankan kepada pemilik usaha Rendang Pak Ombak untuk mulai menerapkan metode perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing*. Metode ini sesuai dengan prinsip-prinsip akuntansi dan dapat membantu dalam menghitung seluruh komponen biaya secara lebih rinci dan menyeluruh. Dengan menggunakan metode ini, pemilik usaha akan lebih mudah dalam menentukan harga jual yang sesuai, terutama di tengah kondisi meningkatnya permintaan dan naiknya harga bahan baku.
2. Dalam menetapkan harga jual, sebaiknya usaha memperhitungkan terlebih dahulu harga pokok produksi dan persentase keuntungan yang ingin dicapai. Hal ini penting agar penetapan harga jual tidak hanya berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pasar, melainkan didukung oleh data dan perhitungan yang jelas. Mengingat harga pasar tidak selalu stabil, pendekatan ini akan membantu usahabaik Rendang Pak Ombak untuk menjaga kesinambungan usaha serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih tepat dalam upaya pengembangan bisnis ke depan.

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

DAFTAR PUSTAKA

- Amiliya, L. (2021). PEMBINGKAIAN PEMBERITAAN PENYERANGAN KELOMPOK INTOLERAN PADA ACARA MIDODARENI DI SOLO. 2021, 104.
- Aripin, Z., & Negara, M. R. P. (2021). *Akuntansi Manajemen*. Deepublish.
- Astuti, D., Sarachehan, F., Apridasari, E., & Syamsiyah, N. (2024). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual di Toko Sumber Rezeki Agro Tama. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 5295–5300. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i4.4285>
- Dewi, S. R. (2019). Akuntansi Biaya. *Umsida Press*, 1–149. <https://doi.org/10.21070/2019/978-623-6833-85-8>
- Efendi, A. R. (2018). ANALISIS STRATEGI PENETAPAN HARGA JUAL DITINJAU DARI HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN ALIFF CATERING. *PERFORMA*, 3(3), Article 3. <https://doi.org/10.37715/jp.v3i3.728>
- Fauziah, A. R. (2024). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TEMPE DENGAN METODE FULL COSTING PADA AGROINDUSTRI TEMPE ASLI HB JAMBI* [Other, UNIVERSITAS UNJA]. <https://repository.unja.ac.id/>
- Hari, K. K., Kainama, M. S., Corrina, F., Maelani, P., Purba, A. P., Kusumawaty, M., Sholihat, W., Suharmiyati, Parju, P., Yanti, D., Handayani, M., & Welly, W. (2023). *AKUNTANSI BIAYA*. CV. Gita Lentera.
- Hasil Pencarian—KBBI VI Daring*. (t.t.). Diambil 5 Mei 2025, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/akuntansi>
- Hasoloan, A. (2018). PERANAN ETIKA BISNIS DALAM PERUSAHAAN BISNIS. *Warta Dharmawangsa*, 57, Article 57. <https://doi.org/10.46576/wdw.v0i57.141>
- Irfan, A., & Fauzan, A. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Dengan Menerapkan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi). *Sharing: Journal of Islamic Economics Management and Business*, 3(1), 50–60.
- Irfan, A., Juniar, R., Nasaruddin, F., Olifinda, S., & Febria, D. (2024). Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan EMKM Menggunakan Cash Basis dan Accrual Basis pada Usaha Mochi. *Journal of Community Sustainability*, 1(4), 64–74. <https://doi.org/10.69693/jocs.v1i4.109>
- Julyanthry, J., Putri, D. E., Nainggolan, N. T., Butarbutar, N., & Sudirman, A. (2022). Analisis keunggulan bersaing UMKM ditinjau dari aspek modern marketing mix 4PS pada UMKM di kota Pematangsiantar. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 13–26. <https://doi.org/10.26740/jim.v11n1.p13-26>
- Jumlah Pelaku UMKM di Pekanbaru Tahun Ini Meningkat—Pekanbaru.go.id*. (2024, Agustus 14). Portal Resmi Pemerintah Kota Pekanbaru. <https://www.pekanbaru.go.id/p/news/jumlah-pelaku-umkm-di-pekanbaru-tahun-ini-meningkat>



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

#### © Hak cipta milik UIN Suska Riau

#### State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- Kontribusi dan Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia.* (t.t.). Amarta.com. Diambil 28 Oktober 2024, dari <https://amartha.com/blog/work-smart/kontribusi-dan-peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia/>
- Mahyuddin, M., & Suprati, E. (2022). PERHITUNGAN LABA/RUGI TOKO KELONTONG DI KELURAHAN TAMALANREA JAYA, KECAMATAN TAMALANREA, KOTA MAKASSAR, SULAWESI SELATAN. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 5(1), Article 1. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v5i1.2938>
- Massie, N. I. K., Saerang, D. P. E., & Tirayoh, V. Z. (2018). ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI UNTUK MENILAI EFISIENSI DAN EFEKTIVITAS BIAYA PRODUKSI. *GOING CONCERN: JURNAL RISET AKUNTANSI*, 13(03), Article 03. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/view/20272>
- Mawarni, D. P., & Irfan, A. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok 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), 61–82.
- Nurwahida, N. (2019). Strategi Penetapan Harga Jual Dan Penawaran Dalam Perspektif Syariah Toko Sinar Rahmat Kecamatan Sinjai Utara. *Jurnal Asy-Syarikah: Jurnal Lembaga Keuangan, Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.47435/asy-syarikah.v1i1.79>
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). *Akuntansi Biaya Edisi 3*. Penerbit Salemba.
- Purwanto, E. (2020). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL. *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING*, 4(2), Article 2. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Radiansyah, A., Ansari, M. I., Levany, Y., Ramadanis, Azhar, I., Fajriah, A. N., Jannah, L., Aisyah, S., Candra, R., Kampo, K., Putra, Y. E., Rosalina, D., Basir, I., Prakoso, A., Sampe, F., Deswita, S., Rahmi, M., Rizka, Nainggolan, E. P., & Supriyati. (2023). *Pengantar Akuntansi*. Sada Kurnia Pustaka.
- REKI, T. A. (2022). *ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN PENERAPAN METODE FULL COSTING TERHADAP PENENTUAN HARGA JUAL PADA PRODUKSI TAHU DESA MARGOYOSO DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM* [Diploma, UIN RADEN INTAN LAMPUNG]. <https://repository.radenintan.ac.id/21943/>
- Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. B. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi pada UD Cinta Kasih Manado). *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.58784/mbkk.133>
- Rosyda. (t.t.). *Pengertian UMKM: Kriteria, Aturan, Peran dan Contoh*. Diambil 28 Oktober 2024, dari <https://www.gramedia.com/literasi/umkm/>





**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.

- Surriani, N. A. (t.t.). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE PERUSAHAAN DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK SUSU KEDELAI PADA UKM BAPAK SUWAD (STUDI KASUS DI KAYUMANIS)*.
- Tandi, M., & Dambe, D. N. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING PADA USAHA PENJAHIT DEWANTA. *JURNAL ULET (Utility, Earning and Tax)*, 6(1), Article 1.
- Wantira, A. D., Suryani, A. N. I., & Zamzani, M. I. (2024). PENETAPAN HARGA JUAL PLYWOOD PT. XYZ MENGGUNAKAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI METODE FULL COSTING DAN ACTIVITY BASED COSTING. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 14(1), Article 1. <https://doi.org/10.36040/industri.v14i1.8833>
- Wijayanto, P. W., Rochmawati, R., & Yusiana, R. (2022). Pelatihan Kewirausahaan dan Perhitungan Akuntansi Biaya untuk Meningkatkan Ekonomi di Desa Bojongsoang Kabupaten Bandung. *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat*, 7(2), 267–282. <https://doi.org/10.47200/jnajpm.v7i2.1220>
- Yasin, M., Garancang, S., & Hamzah, A. A. (2024, Maret 3). *Metode dan Instrumen Pengumpulan Data (Kualitatif dan Kuantitatif)*. <https://journal.banjaresepacific.com/index.php/jimr/article/view/388/355>






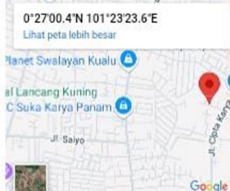
## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 LAMPIRAN

### RENDANG PAK OMBAK

Alamat Usaha	Jl.cipta karya, Gg. Lumba - Lumba kelurahan No.4, RT.05/RW.11, Tuah Karya, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru	<p><b>Video Promosi</b></p>  <p><b>Maps</b></p> 
No. HP	081280482xxx	
KBLI	10750 - INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	
NIB	9120000840686	
Nama Pemilik	NOVITA WISUDAWATI	
Modal	Rp10.000.000	
Kekayaan	Rp50.000.000	





**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.

**Daftar Pertanyaan Wawancara**

1. Nama pemilik : Novita Wisudawati
2. Umur: 34 th
3. Alamat usaha : Jalan Cipta Karya, GG. Lumba-Lumba, Tuah Karya, Kec, Tampan, Kota Pekanbaru, Riau
4. Bagaimana awal mula pendirian usaha bapak/ibu  
 Rendang Pak Ombak berawal pada tahun 2017 ketika Novita Wisudawati memutuskan untuk meninggalkan pekerjaannya dan fokus menjadi ibu rumah tangga. Merasa bosan dengan rutinitas yang monoton, ia pun mulai mencari kegiatan yang bermanfaat sekaligus menghasilkan. Terinspirasi oleh kecintaannya terhadap rendang, Novita mencetuskan ide untuk membuat rendang berbahan dasar ikan, yakni ikan teri dan ikan selais, dua jenis ikan khas dari Riau, sebagai alternatif dari rendang daging sapi.
5. Apakah usaha bapak/ibu sudah memiliki nomor izin berusaha/nib?  
 Perusahaan kami telah memenuhi persyaratan legalitas, termasuk memiliki izin usaha, Nomor Induk Berusaha (NIB), sertifikat halal, Pangan Industri Rumah Tangga (PRT), serta akta pendirian usaha. Selain itu, perusahaan kami telah berbadan hukum dengan nama CV Pak Ombak Djaya.
6. Berapa jumlah karyawan yang berkerja?  
 Saat ini, kami memiliki sekitar tiga karyawan yang aktif. Selain itu, kami juga memberdayakan ibu-ibu di sekitar untuk membantu proses produksi di tempat usaha kami.
7. Berapa modal awal dalam menjalankan usaha bapak/ibu?  
 Modal awal usaha kami sebesar lima ratus ribu rupiah, yang kami kumpulkan dengan cara menyisihkan uang belanja rumah tangga. Dari modal tersebut, kami mulai berani memulai usaha ini. Pengeluaran pertama kami digunakan untuk membuat banner, produk, kartu nama, dan spanduk sebagai media promosi.
8. Alat yang digunakan untuk produksi apa saja?  
 Peralatan mesin yang kami miliki belum banyak. Saat ini, kami baru mempunyai mesin vakum seharga sepuluh juta rupiah, mesin dosa seller senilai empat juta, mesin Ritot sekitar dua belas juta, blender seharga lima ratus ribu, chopper tiga ratus ribu, dan mesin penggiling delapan ratus ribu rupiah. Untuk peralatan masak, kami membeli kualiti dengan harga tiga ratus ribu dan sendok kualiti seharga seratus lima puluh ribu. Selain itu, kami memiliki dua set panci dandang untuk penirisan, masing-masing set seharga lima ratus ribu rupiah. Kami juga menggunakan baskom stainless steel yang harganya sekitar seratus lima puluh ribu rupiah.
9. Bahan bakunya apa saja?  
 Biaya bahan baku  
 1 kg Teri 100 k/kg  
 8 kg Santan murni  
 1 kg cabe merah



**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.

- 1/2 kg bawang merah
- 100 gr bawang putih
- 50 gr jahe 2 rb
- 10 gr kemiri 2 rb
- 5 gr ketumbar 1 rb
- 100 gr daun kunyit 2 rb
- Daun jeruk + daun salam 1 rb
- Asam jeruk 2 rb
- Garam + gula 2 rb
- Kaldu jamur 3 rb
10. Berapa Biaya/gaji tenaga kerja?
  - Biaya tenaga kerja
  - Produksi 35 rb/masak
  - Packing 20 rb/masak
11. Berapa Biaya bahan pembantu ?
  - Kemasan sachet 350/pcs
  - Stiker 100/pcs
  - Standing pouch 300/pcs
12. berapa biaya operasional nya seperti listrik, air, gas, pemeliharaan(perbaikan alat)
  - Gas 25.rb
  - Listrik 100 rb
  - Wifi 150 rb
13. berapa biaya lain lainnya seperti membayar pajak, asuransi, dan promosi (jika ada)
  - iuran kebersihan 10 rb/ bulan
14. Bagaimana bapak/ibu menghitung harga pokok produksi per satuan?
  - Biaya yg di dikeluarkan utk produk+biaya tenaga kerja/produk jadi
15. Apa kendala utama yang bapak/ibu hadapi dalam menjalankan usaha?
  - Naiknya harga bahan baku di pasaran menyebabkan pengeluaran biaya dan pendapatan tidak sesuai
16. Bagaimana cara bapak/ ibu mengatasi nya?
  - Cara mengatasi nya kami belajar marketing, menghitung ulang dan membangun kerjasama