

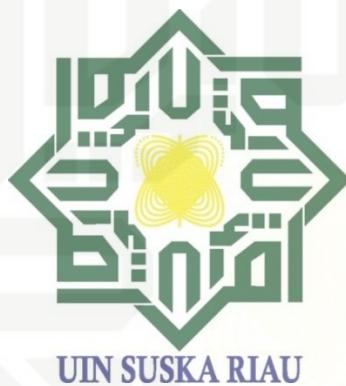


UIN SUSKA RIAU

- 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



SKRIPSI

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN *FULL COSTING METHOD* (STUDY KASUS PADA USAHA TIGA KUCING ROASTERY)

Oleh :

RAIZAL ROHALFIANSYAH

NIM. 11870311755

UIN SUSKA RIAU

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



UN SUSKA RIAU

© 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.

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

NAMA : Raizal Rohalfiansyah
NIM : 11870311755
FAKULTAS : EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
JURUSAN : AKUNTANSI
JUDUL : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI
SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN FULL
COSTING METHOD (Study Kasus Pada Usaha Tiga Kucing Roastery)

DISETUJUI OLEH:

PEMBIMBING

Hijratul Aswad, SE, M.Ak
NIP: 19860912 202012 1 006

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN

Faiza Muklis, SE, M.Si, Ak
NIP: 19741108 200003 2 004



Dr. Desrir Miftah S.E., M..M Ak
NIP: 19740412 20064 2 002

UIN SUSKA RIAU



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 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 SKRIPSI

Nama	:	Raizal Rohalfiansyah
NIM	:	11870311755
Jurusan	:	S1 Akuntansi
Fakultas	:	Ekonomi Dan Ilmu Sosial
Judul Skripsi	:	ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN FULL COSTING METHOD (Study Kasus Pada Usaha Tiga Kucing Roastery)
Tanggal Ujian	:	Selasa, 01 Juli 2025

Tim Pengaji

Ketua

Faiza Muklis, SE, M.Si, Ak

NIP. 19741108 200003 2 004

Pengaji 1

Dr. Dony Martias, SE, MM

NIP. 19760306 200710 1 004

Pengaji 2

Hidayati Nasrah, SE, M.ACC. AK

NIP. 19841229 201101 2 010

Sekretaris

Zikri Aidilla Syarli, SE, M.Ak

NIP. 19940523 202203 2 004

UIN SUSKA RIAU



UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN 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.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Raizal Rohalfiansyah
NIM : 118703111755
Tempat/Tgl. Lahir : Tembilahan, 25 Januari 2000
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Prodi : S1 Akuntansi

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

ANALISIS Perhitungan Harga pokok Produksi KDPi
Sebagai Penentuan Harga jual menggunakan full
costing method (studi kasus pada usaha tiga kucing
roastery)

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 bila 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
Yang membuat pernyataan



Raizal Rohalfiansyah
NIM. 11870311175

UIN SUSKA RIAU



UIN SUSKA RIAU

© 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.

ABSTRAK

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUksi KOPI SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN FULL COSTING METHOD (STUDY KASUS PADA USAHA TIGA KUCING ROASTERY)

Oleh:

RAIZAL ROHALFIANSYAH
11870311755

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada UMKM Tiga Kucing Roastery menggunakan metode full costing. UMKM ini masih menggunakan metode konvensional dalam menentukan harga jual, tanpa memperhatikan kenaikan biaya bahan baku, sehingga berdampak pada penurunan laba. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih antara perhitungan internal perusahaan dan metode full costing. Metode full costing memberikan hasil perhitungan yang lebih akurat dan dapat dijadikan dasar penetapan harga jual yang tepat dan kompetitif.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Full Costing, UMKM, Kopi Roastery

UIN SUSKA RIAU



UN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University 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.

ABSTRACT

ANALYSIS OF CALCULATION OF COFFEE PRODUCTION COST AS A DETERMINATION OF SELLING PRICE USING FULL COSTING METHOD

(CASE STUDY IN TIGA KUCING ROASTERY BUSINESS)

BY:

RAIZAL ROHALFIANSYAH

11870311755

This study aims to analyze the calculation of production cost and determination of selling price in tiga kucing roastery umkm using full costing method. This umkm still uses conventional method in determining selling price, without considering the increase of raw material cost, thus impacting the decrease of profit. The research was conducted with qualitative descriptive approach through observation, interview, and documentation. The result of the research shows the difference between internal calculation of the company and full costing method. Full costing method gives more accurate calculation result and can be used as the basis for determining the right and competitive selling price.

Keywords: production cost, selling price, full costing, umkm, coffee roastery



- 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.

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji serta syukur peneliti ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan, hidayah, kesehatan, kemudahan dan kasih sayang-Nya. Sholawat beserta salam peneliti ucapkan kepada baginda Rasulullah SAW yakni Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita dari alam jahiliah menuju ke alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti yang kita rasakan pada saat sekarang ini, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN FULL COSTING METHOD (STUDY KASUS PADA USAHA TIGA KUCING ROASTERY)”**

Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Akuntansi di Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Skripsi ini dipersembahkan untuk Papa dan Mama yang selalu mensupport, mendoakan, dan memberikan dukungan moril maupun materi yang tak terhingga kepada penulis.

Sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan dapat menjadi anak yang berguna bagi nusa, bangsa dan agama.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari semua pihak. Begitu pula penghargaan



UN 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

yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Leny Nofianti MS, SE, M.Si, Ak, CA selaku Rektor UIN SUSKA RIAU.
2. Ibu Dr. Desrir Miftah S.E., M.Mak. selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.
3. Bapak Dr. Kamaruddin, S.Sos, M.Si selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.
4. Bapak Dr. Mahmuzar, SH, MH selaku Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.
5. Ibu Dr. Julina, SE., M.Si. Ak selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.
6. Ibu Faiza Mukhlis, S.E, M.Si, Ak selaku Ketua Jurusan Akuntansi S1 Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.
7. Ibu Harkaneri, SE, MSA,Ak, CA selaku sekretaris Jurusan Akuntansi S1 Faklutas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.
8. Bapak Hijratul Aswad, SE, M.Ak selaku dosen pembimbing tugas akhir penulis dari proposal hingga skripsi yang sepenuh hati banyak membantu dan memberi motivasi, semangat, dan imu kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
9. Ibu Dr. Desrir Miftah S.E., M..M Ak. selaku Pembimbing Akademik yang selalu memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis selama masa



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.

perkuliahannya di Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU.

10. Ibu Faiza Muklis SE. M.Si, Ak, Bapak Dr. Dony Martias SE, MM, Ibu Hidayati Nasrah SE, M.Acc. Ak, dan Ibu Zikry Aidilla Syarli, SE, M.Ak selaku dosen penguji munaqasah yang telah meluangkan waktunya dan memberi saran dan ilmu kepada penulis.
11. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU yang telah memberikan ilmu yang berharga kepada penulis selama masa perkuliahan.
12. Yang paling penting dan paling utama terimakasih kepada diri saya sendiri Raizal Rohalfiansyah telah menyelesaikan skripsinya sampai saat ini.
13. Teristimewa kepada Nenek tercinta Cahaya dan Ibunda Rohaina terimakasih selalu mendukung penulis dan memberi dukungan baik dalam bentuk moril maupun materil. Terima kasih untuk semua pengorbanan, kesabaran, nasehat, do'a, cinta dan kasih sayang yang tiada henti yang telah di berikan kepada peneliti sehingga dapat mengantarkan peneliti pada cita-cita yang di inginkan

Pekanbaru, Juni 2025

Penulis

Raizal Rohalfiansyah
NIM. 11870311755



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.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	9
1.3. Tujuan Penelitian	9
1.4. Batasan Masalah	9
1.5. Manfaat Penelitian	10
BAB II LANDASAN TEORI	11
2.1. Akuntansi Biaya	11
2.1.1 DEFINISI AKUNTANSI BIAYA	11
2.1.2 Sistem Akuntansi Biaya	11
2.2 Harga Pokok Produksi	12
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	12
2.2.2 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	12
2.2.3 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	13
2.2.4 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	13
2.2.5 Siklus Akuntansi Biaya pada Perusahaan Dagang, Jasa dan Manufaktur	15
2.3 Metode Harga Pokok Pesanan	16
2.3.1 Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan	17
2.4 Harga Jual	19
2.4.1 Pengertian Harga Jual	19
2.4.2 Tujuan Penetapan Harga Jual	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.

BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1 Jenis Penelitian	36
3.2 Lokasi Penelitian	36
3.3 Jenis dan Sumber Data	36
3.4 Teknik Pengumpulan Data	37
3.5 Telnik Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Deskripsi Objek Penelitian	40
4.1.1 Sejarah singkat UMKM Tiga Kucing Roastery	40
4.1.2 Proses Produksi UMKM Tiga Kucing Roastery	41
4.1.3 Struktur UMKM Tiga Kucing Roastery	45
4.2 Gambaran Umum Penelitian	48
4.3 Identifikasi Informan	48
4.4 Hasil Penelitian	49
4.4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perusahaan Dalam Menentukan Harga Jual	49
4.4.2 Perhtungan Harga pokok produksi dengan menggunakan Metode <i>full costing</i>	54
4.4.3 Perbandingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dan menggunakan <i>full costing method</i>	59
4.5. Pembahasan	60
4.5.1 Harga Pokok Produksi	60
4.5.2. Harga Jual	61



UIN SUSKA RIAU

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

© 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.

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran	63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



UN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik Universitas Islam 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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Perhitungan Harga Bahan Baku Robusta Sekali Produksi	7
Tabel 1.2	Perhitungan Harga Bahan Baku Sekali Produksi Per Bulan ...	7
Tabel 1.3	Perhitungan Harga Bahan Baku Robusta Sekali Produksi desember 2024	8
Tabel 2.1	Harga Pokok Produksi Menurut Metode.....	14
Tabel 2.2	Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Fullcosting</i>	15
Tabel 2.3	Penelitian Terdahulu	30
Tabel 4.1	Identifikasi Informan	48
Tabel 4.2	Biaya Bahan Baku Usaha Tiga Kucing <i>Roastery</i> Pada januari 2025	50
Tabel 4.3	Biaya Bahan Baku Usaha Tiga Kucing <i>Roastery</i>	50
Tabel 4.4	Tenaga Kerja UMKM Tiga Kucing <i>Roastery</i> pada januari 2025	51
Tabel 4.5	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Perusahaan bulan desember 2024 dan januari 2025	53
Tabel 4.6	Biaya depresiasi alat-alat Produksi	56
Tabel 4.7	Evaluasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	57
Tabel 4.8	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full costing</i> Bulan Desember 2024 Dan Bulan Januari 2025	58
Tabel 4.9	Perbandingan Harga Pokok Produksi meode perusahaan dan <i>full costing</i> method	59

- © 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.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	35
Gambar 4.1 Struktur UMKM Tiga Kucing <i>Roastery</i>	45



- 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 I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada era globalisasi dan persaingan yang semakin ketat, usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) di bidang kuliner, khususnya kopi, mengalami pertumbuhan yang signifikan. Dan keberadaan usaha mikro kecil dan menengah inilah yang telah memberikan kontribusi penting bagi perkembangan perekonomian indonesia (sugiharto, 2021). Umkm juga dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja di daerah dimana umkm didirikan. Salah satu umkm dibidang kuliner, khususnya kopi tidak hanya menjadi minuman yang populer, tetapi juga telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Hal ini mendorong banyak pelaku usaha untuk membuka kedai kopi, dari hal tersebut membuat UMKM Tiga Kucing Roastery ingin menjadi penyedia bahan baku kopi di daerah pekanbaru.

Suatu perusahaan tentu mempunyai tujuan tertentu yang harus dicapai secara maksimal demi kelancaran dan kelangsungan hidupnya. Salah satu parimeter yang dapat digunakan untuk menunjukan keberhasilan tersebut adalah aspek finansial yang dapat dilihat dari kemampuan dalam mencapai laba yang maksimal dengan cara menekan biaya produksi sekecil-kecilnya. Apabila biaya dikeluarkan saat proses produksi terlalu kecil, maka, harga pokok produksi terlalu besar, maka, harga pokok produksi akan naik.

Salah satu ilmu akuntansi yang harus dilakukan oleh semua pelaku usaha yaitu dengan menghitung penetapan harga jual dan biaya produksi. 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.

produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

Menurut firdaus (2019) akuntansi biaya adalah salah satu cabang ilmu akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memantau dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laopran biaya. Tujuan dari akuntansi biaya adalah sumber informasi tentang semua biaya yang di keluarkan oleh perusahaan. Informasi tentang laporan keuangan ini digunakan sebagai alat bantu pengambilan keputusan dari sudut pandang manajemen.

Informasi tentang biaya dihasilkan dari suatu sistem akuntansi yang terintegrasi dengan baik yang memungkinkan manajer dapat menganalisa biaya-biaya yang berkaitan dengan produk yang dihasilkan perusahaan. Harga pokok produksi misalnya, perusahaan membutuhkan informasi tentang biaya-biaya yang membentuk harga pokok produksi itu sendiri. Mulyadi (2017) mengemukakan bahwa biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang. Biaya produksi merupakan biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang atau penyediaan jasa. Biaya-biaya yang membentuk harga pokok barang yang dihasilkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi setiap perusahaan manufaktur. Harga pokok produksi merupakan dasar dalam penentuan laba perusahaan dan juga sebagai pedoman dalam menentukan harga jual produk. Oleh karena pentingnya perhitungan harga pokok produksi ini, maka, setiap

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.

perusahaan diharapkan dapat menghitung harga pokok produksi secara akurat berdasarkan prosedur akuntansi yang semestinya (badriah dkk : 2022).

(Pangestu, 2017) Selain itu penentuan harga jual produk merupakan salah satu aspek penting dalam strategi pemasaran yang berpengaruh langsung terhadap keberlangsungan perusahaan, sebab harga produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penetuan harga pokok produksi, akan mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang akan diperoleh perusahaan. Untuk mengatasi masalah ini perusahaan membutuhkan renana dan analisis untuk menghindari risiko terkait hal itu, salah satu analisis yang di gunakan untuk menentukan harga pokok penjualan yaitu dengan menggunakan perhitungan *full costing*.

Salah satu bidang usaha dari umkm yang sedang berkembang dengan pesat yang didirikam para generasi milineal bahkan generasi z antara lain *franchise* makanan dan minuman, *coffee shop*, dan masih banyak lagi, semakin maraknya *coffee shop* di indonesia khususnya di daerah pekanbaru riau, membuat persaingan semakin ketat antar pengusaha *coffee shop*. Hal ini mendorong Tiga Kucing roastery sebagai pemasaok bahan baku kopi di pekanbaru untuk lebih menginovasikan jenis-jenis produk yang di keluarkan dengan kualitas yang tinggi untuk memikat daya beli owner coffeshop.

Tiga Kucing Roastery merupakan salah satu UMKM yang mengembangkan bisnis berbasis kopi. Tiga Kucing Roastery berlokasi di kota pekanbaru, tepatnya di Jalan gunung sahilan kelurahan sumahilang kecamatan pekanbaru kota. Usaha yang dijalankan UMKM Tiga Kucing Roastery adalah

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.

berupa usaha jasa roasting, proses pengolahan green bean menjadi kopi *roasted* dan kedai kopi. Dari ketiga usaha yang dijalankan Tiga Kucing Roastery saat ini lebih memprioritaskan pada usaha proses pengolahan green bean kopi menjadi kopi *roasted*. Green bean kopi adalah biji kopi mentah yang belum disangrai dan biasanya berwarna hijau. Green bean kopi diproses dari buah ceri kopi matang dan melalui tahap pengeringan dengan teknik tertentu untuk memaksimalkan kandungan senyawa rasa. Kopi *roasted* adalah biji kopi yang sudah dilakukan penyangraian.

Dari hasil wawancara tiga Kucing Roastery sebagai UMKM yang baru berkembang dihadapkan pada berbagai masalah. Pertama, Penetapan harga jual. Cara tiga kucing dalam menentukan harga jual masih dibilang sangat konvensional dan tidak *relate* untuk digunakan di tiap tahunnya karena kenaikan harga bahan baku di tiap tahun, namun tiga kucing sendiri tidak menaikkan harga jual produknya hal inilah yang menyebabkan pendapatan yang diperoleh tiga kucing menjadi sedikit dari pada tahun sebelumnya. Di karenakan penetapan harga bahan baku di tetapkan pada tahun 2024 yang mana *price list* tersebut masih di gunakan tanpa adanya perubahan harga yang mengikuti harga bahan baku di tahun 2025 membuat usaha Tiga Kucing Roastery sendiri kewalahan dalam menjalankan usahanya, walaupun ada upaya untuk mengurangi *quality product* namun hal ini masih belum memberikan dampak yang signifikan, apalagi hal tersebut sudah berlangsung selama 3 tahun lamanya

Kedua harga bahan baku. Seperti yang kita ketahui sendiri usaha pengolahan green bean menjadi beans (kopi *roasted*) yang dilakukan oleh Tiga

© Hak Cipta milik UIN 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.

Kucing Roastery dimulai dengan pengadaan bahan baku yang akan diolah. Bahan baku dalam bentuk green bean dibeli dari online shop, Tiga Kucing Roastery sendiri mencoba mencari kerjasama dengan para petani dari luar pekanbaru yaitu kerinci jambi, hal ini disebabkan karena pekanbaru tidak memiliki perkebunan kopi arabika maupun robusta dan karena pembelian dari luar tersebut menyebabkan tidak terkontrolnya standar mutu green bean. Kualitas green bean merupakan salah satu faktor yang akan mempengaruhi rasa kopi, sehingga menetapkan pembelian bahan baku secara online dari produsen yang sudah kompeten sehingga harganya relatif lebih mahal. Ketiga, permintaan konsumen kopi *roasted* sangat bervariasi, terutama pembeli mempertimbangkan daerah produsen kopinya, serta proses pengolahan awal, hal ini menyebabkan harga bahan baku yang bervariasi. Ketiga permasalahan tersebut di atas menyebabkan sulitnya menetapkan harga jual produk. Sebelum menetapkan harga jual tentunya UMKM Tiga Kucing Roastery terlebih dulu harus menghitung Harga pokok produksi. Berdasarkan hasil observasi di lapangan UMKM Tiga Kucing Roastery penentuan Harga pokok produksi maupun Harga Jual masih berdasarkan pengalaman saja.

Harga jual satu produk ditentukan dari harga pokok produksi, jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka, akan mempengaruhi penentuan harga jual produk tidak tepat juga. Misalnya perhitungan harga pokok produksi yang terlalu tinggi, akan mengakibatkan harga suatu produk tidak mampu bersaing di pasar. Begitu juga sebaliknya jika perhitungan harga pokok produksi rendah maka, akan menghasilkan penentuan harga produk yang rendah

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.

pula dan dapat mengakibatkan perusahaan tidak akan mencapai laba yang maksimal walaupun harga jual dapat bersaing di pasar. Namun, di tengah kondisi perekonomian saat ini ketika harga-harga tengah naik tentu akan sangat sulit bagi perusahaan untuk menetapkan harga jual yang murah atas produk yang diproduksinya dengan kualitas yang masih tetap sama, hal ini dikarenakan biaya untuk memproduksi barang untuk produk tersebut tentu juga akan naik karena pengaruh kenaikan harga-harga yang terjadi, dalam hal ini perusahaan dituntut untuk bisa mengambil keputusan yang tepat akan permasalahan ini agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Harga pokok produksi merupakan bagian terpenting yang harus dihitung oleh perusahaan untuk dapat menetapkan harga jual. Terdapat beberapa metode dalam perhitungan harga pokok produksi menurut kaidah akuntansi biaya, diantaranya metode *full costing* dan variabel costing. Menurut Mulyadi (2017, 16) dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, semua biaya yang termasuk untuk memproduksi suatu produk dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi, biaya tersebut antara lain biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel. namun Tiga Kucing *Roastery* tidak memasukkan semua perhitungan tersebut kedalam perhitungan harga pokok produksinya. Berikut perhitungan sederhana yang dilakukan oleh Usaha Tiga Kucing *Roastery*.

© 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.

Tabel 1.1 Perhitungan Harga Bahan Baku Robusta Sekali Produksi

No	Keterangan	Kebutuhan Perbatch	Biaya	Jumlah
1	greenbeans robusta	2,5 Kg	Rp85.000/kg	Rp212.500
3	Packaging	1 Kg	Rp3.600	Rp3.600
4	gas 5,5kg/21 batch	0,26 Kg	Rp110.000	Rp28.600
Total Biaya				Rp244.700

Sumber: Data Olahan Usaha Tiga Kucing Roastery januari 2025

Tabel 1.2 Perhitungan Harga Bahan Baku Sekali Produksi Per Bulan

No	Keterangan	Kebutuhan Perbatch	Biaya	Jumlah
1	greenbeans robusta	255Kg	Rp85.000	Rp21.675.000
2	packaging	200 Pcs	Rp3.600	Rp720.000
3	gas 5,5kg x 4	4 Kg	Rp110.000	Rp440.000
4	listrik	Estimasi Perusahaan		Rp1.000.000
Total Biaya				Rp23.835.000

Sumber: Data Olahan Usaha Tiga Kucing Roastery januari 2025

Perhitungan harga pokok robusta sekali produksi :

$$Rp.244.700 : 2,5\text{kg} = Rp.97.880/\text{kg}$$

Namun harga yang di jual hanya Rp.125.000 di karenakan masih menggunakan perhitungan harga bahan baku dibulan desember 2024 ketika harga bahan baku masih dalam harga Rp.60.000

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

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

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
 Sistem Islamic University Syar'iyyah Kairm Riau

Berikut perhitungan di bulan desember 2024 :

Tabel 1.3 Perhitungan Harga Bahan Baku Robusta Sekali Produksi desember 2024

No	Keterangan	Kebutuhan Perbatch	Biaya	Jumlah
1	Greenbeans robusta	2,5 Kg	Rp60.000/kg	Rp150.000
3	Packaging	1 Kg	Rp2.500	Rp2.500
4	Gas 5,5kg/21 batch	0,26 Kg	Rp90.000	Rp23.400
Total Biaya				Rp175.900

Sumber: Data Olahan Usaha Tiga Kucing Roastery desember 2024

Menurut Mulyadi (2017) Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, biaya tetap merupakan biaya yang dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi karena biaya tetap merupakan biaya yang melekat kepada produk, baik produk jadi atau produk yang masih dalam proses dan biaya tetap tersebut baru dapat habis ketika produk sudah terjual. Maka, dari itu perusahaan dapat menghitung harga pokok produksinya dengan akurat dan dapat menghasilkan harga jual produk yang tepat dan dapat bersaing di pasaran.

Melihat fenomena yang telah dijelaskan di atas maka, dalam hal ini penulis tertarik untuk melakukan kajian pada usaha Tiga Kucing Roastery mengenai Perhitungan harga pokok produksi dan Penetapan Harga Jual, perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* serta perbedaan harga jual dengan menggunakan metode “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KOPI SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN FULL COSTING METHOD PADA UMKM TIGA KUCING ROASTERY”

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.

1.2. Rumusan Masalah

berdasarkan latar belakang masalah diatas maka, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah cara penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produk Kopi *Roasted* pada UMKM Tiga Kucing Roastery?
2. Bagaimanakah perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Tiga Kucing Roastery dengan menggunakan metode *Full costing*?
3. Berapakah perbedaan harga pokok produksi yang ditetapkan oleh UMKM dengan harga pokok produksi yang ditetapkan berdasarkan metode *full costing* produk kopi *roasted* yang dihasilkan UMKM Tiga Kucing Roastery?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Untuk mengetahui cara penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk kopi *roasted* pada UMKM Tiga Kucing Roastery.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi kopi *roasted* pada UMKM Tiga Kucing Roastery dengan menggunakan metode *Full costing*.
3. Untuk menganalisis perbedaan harga pokok produksi kopi *roasted* yang ditetapkan berdasarkan cara perusahaan dengan yang menggunakan metode *Full costing*.

1.4. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis perlu untuk melakukan pembatasan masalah. Berdasarkan judul yaitu "Analisis Perhitungan 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 Kopi Sebagai Penentuan Harga Jual Menggunakan *Full costing Method* (Studi Pada Umkm Tiga Kucing *Roastery*)”, maka batasan masalahnya adalah penulis hanya akan membahas perbandingan harga pokok produksi yang sudah ada di perusahaan tersebut dengan harga pokok produksi yang menggunakan Metode *Full costing* pada Usaha tiga kucing *Roastery*.

1.5. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Penulis, dari hasil penelitian ini di harapkan dapat memberi pengalaman nyata dalam menganalisis suatu kondisi, permasalahan dan fakta yang ada dilapangan untuk ,emgimplementasikan denga materi yang diajarkan selama perkuliahan.
2. Bagi pemilik UMKM, hasilnya penelitian ini di harapkan mampu menambah kontribusi positif tentang perhitungan yang mencakup semua biaya dalam menentukan Harga Pokok Produksi dan dapat digunakan sebagai bahanpertimbangan yang berguna bagi UMKM Tiga Kucing Roastery dalam mengambil keputusan untuk menentukan harga jual produksi.
3. Bagi universitas islam negeri sultan syarif kasim, dari hasil penelitian ini bisa meningkatkan reputasi kampus melalui hasil dari penelitian yang berpengaruh bagi masyarakat.



- 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

LANDASAN TEORI

2.1. Akuntansi Biaya

2.1.1 Definisi Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya menurut Mulyadi (2017) adalah mengukur, menganalisis, dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya organisasi.

Akuntansi biaya menurut Firdaus (2019) menyediakan informasi untuk manajemen sebagai pengendalian operasi berjalan dan perencanaan di masa mendatang. Manajemen akan menggunakan informasi itu untuk mengalokasikan sumber daya dengan tujuan agar usaha bisnis bisa dikelola secara efisien dan menguntukan. Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, pengolong, peringkasan, serta penyajian biaya permbuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya.

2.1.2 Sistem Akuntansi Biaya

Menurut firdaus (2019) terdapat dua sistem akuntansi biaya, yaitu sistem akuntansi biaya pesanan (*spesial order posting*) dan sistem akuntansi biaya proses (*continus production costing*). Pemilihan sistem tersebut bergantung pada karakteristik operasi perusahaan. Informasi yang dihasilkan oleh sistem akuntansi biaya tersebut dapat digunakan sebagai dasar untuk menentukan biaya produksi dan harga jual serta membantu

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.

2.2

manajemen untuk melakukan perencanaan dan pengendalian operasi perusahaan.

Harga Pokok Produksi

2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2017) Harga pokok produksi adalah perhitungan yang mengacu pada jumlah total yang dikeluarkan perusahaan memproduksi barang, berubah menjadi persediaan dan menjual barang. Bagi perusahaan, harga pokok produksi adalah alat untuk menentukan laba atau profitabilitas.

2.2.2 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Menurut (Mariana Tandi, 2022) Unsur-unsur harga pokok mencakup dalam tiga hal yaitu :

1. Biaya Bahab Baku Langsung (*direct material cost*)

Biaya bahan baku langsung adalah biaya untuk bahab-bahan yang dengan langsung dan mudah diindentifikasi dengan barang jadi.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung (*direct labor cost*)

Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang mengajarkan secara langsung proses produksi atau yang bisa diindentifikasi langsung dengan barang jadi.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya parbrik selain dari bahan baku dan tenaga kerja langsung.

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.

2.2.3 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Menurut harga pokok produksi menurut supiyono (2013)

menyatakan bahwa pengumpulan harga dapat dikelompokkan menjadi dua metode yaitu:

1. Metode Harga Pokok Pesanan(*jib order cost method*)

Metode harga pokok pesanan merupakan metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipasahkan identitasnya.

2. Metode Harga Pokok Proses(*process cost method*)

Metode harga pokok proses merupakan metode pengimpilan harga pokok dimana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu.

2.2.4 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Sedangkan menurut Firdaus A, dkk (2019) Proses suatu produksi akan menghasilkan sesuatu yang membutuhkan sumber daya ekonomi, seperti tenaga kerja, bahan baku dan sumber daya lainnya. Penentuan harga pokok produksi perlu menggabungkan ketiga komponen biaya tadi untuk menentukan harga jual yang kredibel. Penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Untuk menghitung unsur tersebut dapat di lakukan dengan dua pendekatan, yaitu :

© 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 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. Perhitungan Harga Pokok Penuh (*full costing*)

Menurut (F. Soewignyo, at al. 2021) Metode *full costing* adalah memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi yang terdiri dari a bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, baik yang variabel maupun tetap. Perhitungan *full costing* itu akan mengategorikan biaya sesuai pokok perusahaan, sehingga biaya akan dikategorikan menjadi biaya produksi dan non produksi.

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut

Tabel 2.1 Harga Pokok Produksi Menurut Metode

Fullcosting

Biaya Bahan Baku	Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. Xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. xxx
Harga Pokok Produksi	Rp. xxx

2. Perhitungan Harga Pokok Variabel (*variabel costing*)

Metode *variabel costing* adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berprilaku variabel, yang terdiri atas biaya bahan baku

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.

langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

Harga pokok produksi menurut metode *variablecosting* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut

Tabel 2.2 Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Fullcosting*

Biaya Bahan Baku	Rp.xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp.xxx
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

2.2.5 Siklus Akuntansi Biaya pada Perusahaan Dagang, Jasa dan Manufaktur

Menurut Firdaus (2019) siklus akuntansi biaya dalam suatu perusahaan sangat dipengaruhi oleh siklus kegiatan usaha perusahaan tersebut. Siklus kegiatan perusahaan dagang dimulai dengan pembelian barang dagangan dan tanpa melalui pengolahan lebih lanjut diakhiri dengan penjualan kembali barang dagangan tersebut. Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan harga pokok barang dagangan yang dibeli dan berakhir dengan penyajian harga pokok barang dagang yang dijual. Tujuan akuntansi biaya dalam perusahaan dagang adalah untuk menyajikan informasi harga pokok barang dagangan yang dijual, biaya administrasi dan umum serta biaya pemasaran.

Siklus kegiatan perusahaan jasa dimulai dengan persiapan penyerahan jasa dan berakhir dengan penyerahan jasa kepada

© 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 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.

pemakainya. Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan biaya persiapan penyerahan jasa dan berakhir dengan disajikannya harga pokok jasa yang diserahkan. Akuntansi biaya dalam perusahaan jasa bertujuan menyajikan informasi harga pokok per satuan jasa yang diserahkan kepada pemakai jasa. Siklus kegiatan perusahaan manufaktur dimulai dengan pengolahan bahan baku di bagian produksi dan berakhir dengan penyerahan produk jadi ke bagian gudang. Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan harga pokok bahan baku yang dimasukkan dalam proses produksi, dilanjutkan dengan pencatatan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang dikonsumsi untuk produksi, serta berakhir dengan disajikannya harga pokok produk jadi yang diserahkan oleh bagian produksi ke bagian gudang. Akuntansi biaya dalam perusahaan manufaktur bertujuan untuk menyajikan informasi harga pokok produksi per satuan produk jadi yang diserahkan ke bagian gudang.

2.3 Metode Harga Pokok Pesanan

Bustami, Bastian dan Nurlela (2018) menyatakan pengumpulan biaya produksi dalam suatu perusahaan dipengaruhi dengan karakteristik kegiatan produksi perusahaan tersebut. Oleh karena itu sebelum dibahas metode harga pokok pesanan, perlu diuraikan lebih dulu karakteristik kegiatan usaha perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan yang berpengaruh terhadap metode pengumpulan 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.

Menurut Mullyadi (2017) Perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan mengolah bahan baku menjadi produk jadi berdasarkan pesanan dari luar atau dari dalam perusahaan. Karakteristik usaha perusahaan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai dikerjakan, proses produksi dihentikan dan mulai dengan pesanan berikutnya.
2. Produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan. Dengan demikian pesanan yang satu dapat berbeda dengan pesanan yang lain (heterogen).
3. Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan di gudang.

2.3.1 Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan

Menurut Firdaus (2019) Karakteristik usaha perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan tersebut di atas berpengaruh terhadap pengumpulan biaya produksinya. Metode pengupulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.

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. Biaya produksi harus golongan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok berikut ini: biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
3. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya overhead pabrik.
4. Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan di muka.
5. Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai di produksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

Dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan, informasi harga pokok produksi per pesanan bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan.
2. Mempertimbangkan penerimaan atau penolakan pesanan.
3. Memantau realisasi biaya produksi.
4. Menghitung laba atau rugi tiap pesanan.
5. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

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.

2.4 Harga Jual

2.4.1 Pengertian Harga Jual

Menurut Hartatik (2019) keputusan penetapan harga jual sangat penting, karena selain mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan juga mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Penetapan harga tidak hanya sekedar perkiraan saja, tetapi harus dengan perhitungan yang cermat dan teliti yang harus diselesaikan dengan sasaran yang dituju oleh perusahaan. Penetapan harga adalah pembentukan suatu harga umum untuk suatu barang atau jasa oleh suatu kelompok pemasok yang bertindak secara bersama-sama, sebagai kebalikan atau pemasok yang menetapkan harganya sendiri secara bebas. Harga merupakan nilai pengganti suatu barang.

Menurut Mulyadi (2017) mendefinisikan harga adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan.

Penentuan harga jual berhubungan dengan (Mulyadi, 2017:314) :

1. Kebijakan Penentuan harga jual (Pricing policies)
2. Keputusan Penentuan harga jual (pricing decision)

Kebijakan penentuan harga jual adalah pernyataan sikap manajemen terhadap penentuan harga jual produk atau jasa. Kebijakan tersebut tidak menentukan harga jual, namun menetapkan faktor-faktor yang perlu dipertimbangkan dan aturan dasar yang perlu diikuti dalam penentuan harga jual. Keputusan penentuan harga jual adalah penentuan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

harga produk dan jasa suatu organisasi yang umumnya dibuat untuk jangka pendek. Keputusan ini dipengaruhi oleh kebijakan penentuan harga jual, pemanfaatan kapasitas, dan tujuan organisasi.

Menurut Mulyadi (2017) Harga juga dapat didefinisikan sebagai jumlah uang yang diterima oleh penjual dan hasil penjualan suatu produk barang atau jasa, yaitu penjualan yang terjadi pada perusahaan atau tempat usaha (bisnis). Harga tersebut tidak selalu merupakan harga yang diinginkan oleh penjual produk barang atau jasa tersebut, tetapi merupakan harga yang benar-benar terjadi sesuai dengan kesepakatan antara penjual dan pembeli.

Menurut hartatik (2019) Harga merupakan pendapatan atau pemasukan bagi pengusaha atau pedagang, maka, ditinjau dari segi konsumen, harga merupakan suatu pengeluaran atau pengorbanan yang mesti dikeluarkan oleh konsumen untuk mendapatkan produk yang diinginkan guna memenuhi kebutuhan dan keinginan dari konsumen tersebut. Bagi pengusaha atau pedagang, price (harga) paling mudah atau cepat disesuaikan dengan keadaan pasar sedangkan product, place dan promotion memerlukan waktu yang lebih lama dan panjang untuk disesuaikan dengan keadaan pasar, harga dapat memberikan penjelasan kepada konsumen mengenai kualitas produk dan merek dari produk tersebut.

Bustami, Bastian dan Nurlela (2018) Menyatakan apabila harga suatu produk di pasaran adalah cukup tinggi, hal ini menandakan bahwa

© 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 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.

kualitas produk tersebut adalah cukup baik dan merek produk di benak konsumen adalah cukup bagus dan meyakinkan. Sebaliknya apabila harga suatu produk di pasaran adalah rendah, maka, ini menandakan bahwa kualitas produk tersebut adalah kurang baik dan merek produk tersebut kurang bagus dan kurang meyakinkan di benak konsumen. Jadi harga bisa menjadi tolak ukur bagi konsumen mengenai kualitas dan merek dari suatu produk, asumsi yang dipakai disini adalah bahwa suatu usaha atau badan usaha baik usaha dagang, usaha manufaktur, usaha agraris, usaha jasa dan usaha lainnya menetapkan harga produk dengan memasukkan dan mempertimbangkan unsur modal yang dikeluarkan untuk produk tersebut. Teori Nabi tentang harga dan pasar. Kekaguman ini dikarenakan, ucapan Nabi Muhammad SAW itu mengandung pengertian bahwa harga pasar itu sesuai dengan hukum supply and demand (penawaran dan permintaan).

Dalam pasar persaingan sempurna, harga terbentuk dari kesepakatan produsen dan konsumen. Akan tetapi, pada kenyataannya kondisi ini jarang terjadi. Salah satu pihak lain (umumnya produsen) dapat mendominasi pembentukan harga atau pihak lain di luar produsen dan konsumen (misalnya pemerintah, pesaing, pemasok, distributor, asosiasi, dan sebagainya) turut berperan dalam pembentukan harga tersebut.

Tetapi, seringkali harga pasar yang tercipta dianggap tidak sesuai dengan kebijakan dan keadaan perekonomian secara keseluruhan. Dalam dunia nyata mekanisme pasar terkadang tidak dapat berjalan dengan baik

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

karena adanya berbagai faktor yang mendistorsinya. Untuk itu, pemerintah memiliki peran yang besar dalam melakukan pengelolaan harga.

Firdaus (2019) Mekanisme pasar adalah terjadinya interaksi antara permintaan dan penawaran yang akan menentukan tingkat harga tertentu. Mekanisme pasar adalah terjadinya interaksi antara permintaan dan penawaran yang akan menentukan tingkat harga tertentu. Adanya interaksi tersebut akan mengakibatkan terjadinya proses transfer barang dan jasa yang dimiliki oleh setiap objek ekonomi (konsumen, produsen, pemerintah). Dengan kata lain, adanya transaksi pertukaran yang kemudian disebut sebagai perdagangan adalah satu syarat utama dari berjalannya mekanisme pasar.

Pasar yang bersaing sempurna dapat menghasilkan harga yang adil bagi penjual maupun pembeli. Apabila mekanisme pasar terganggu, maka, harga yang adil tidak akan tercapai. Jika harga tidak adil membuat pelaku pasar enggan bertransaksi, meskipun bertransaksi mereka akan menanggung kerugian.

Sedangkan penetapan harga adalah harga yang ditentukan berdasarkan biaya produksi dan pemasaran yang ditambah dengan jumlah tertentu. Agar dapat sukses dalam memasarkan suatu barang atau jasa, setiap perusahaan harus menetapkan harganya secara tepat. Harga merupakan satusatunya unsur bauran pemasaran yang memberikan pemasukan atau pendapatan bagi perusahaan, sedangkan ketiga unsur

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.

lainnya (produk, distribusi, dan promosi) menyebabkan timbulnya biaya (pengeluaran).

penetapan harga dilakukan oleh kekuatan-kekuatan pasar, yaitu kekuatan permintaan dan kekuatan penawaran. Dalam konsep Islam, pertemuan permintaan dengan penawaran tersebut haruslah terjadi secara rela sama rela, tidak ada pihak yang merasa terpaksa untuk melakukan transaksi pada tingkat harga tertentu.

Bustami, Bastian dan Nurlela (2018) Penetapan harga menjadi sangat penting untuk diperhatikan, mengingat harga merupakan salah satu penyebab laku tidaknya produk dan jasa yang ditawarkan. Kekeliruan dalam menetapkan harga maka, akan berakibat fatal terhadap produk yang ditawarkan dan mengakibatkan tidak laku ny produk tersebut. Seiring dengan itu, ketidakpastian dari semua kekuatan yang tidak terprediksi, seperti biaya, kompetisi dan permintaan akan mengancam penetapan harga dengan berbagai kesukaran yang tersembunyi.

Penetapan harga disini bukanlah seperti penetapan ta'sir (penetapan harga oleh pihak pemerintah), namun penetapan harga ini didasarkan atas kebijakan perusahaan itu sendiri.

2.4.2 Tujuan Penetapan Harga Jual

Menurut (hartatik. 2019) Di dalam menentukan harga jual, sebuah perusahaan pasti memiliki tujuan yang akan dicapainya yang akan berpengaruh terhadap perkembangan perusahaan tersebut. Tujuan

© 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 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.

penetapan harga pada dasarnya berawal dari tujuan perusahaan itu sendiri yang selalu berusaha menetapkan harga barang dan jasa secepat mungkin.

Secara mendasar terdapat empat tujuan utama dalam penetapan harga produk yang ingin dicapai oleh setiap perusahaan antara lain mendapatkan laba maksimum, mendapatkan pengembalian investasi yang ditergetkan atau pengembalian pada penjualan bersih, mencegah atau mengurangi persaingan dan mempertahankan atau memperbaiki market share.

Menurt mulyadi (2017) Penetapan harga merupakan suatu proses yang dinamis dan biasanya ditentukan setelah mempertimbangkan berbagai tujuan perusahaan. Ada enam tujuan yang dapat diperoleh dari perusahaan melalui penetapan harga yaitu sebagai berikut:

a. Bertahan

Perusahaan berusaha untuk bertahan sebagai sasaran utama mereka jika menghadapi kesulitan yang diakibatkan kelebihan kapasitas persaingan yang sangat ketat, atau perubahan selera konsumen. Agar pabrik tetap berjalan, dan persediaan terus berputar, mereka sering mengurangi harga. Keuntungan dianggap kurang penting daripada bertahan agar tetap hidup.

b. Keuntungan sekarang yang maksimum

Banyak perusahaan-perusahaan menetapkan harga yang akan memaksimumkan keuntungan sekarang. Mereka memperkirakan bahwa permintaan dan biaya berhubungan dengan

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

harga alternatif dan memilih harga yang menghasilkan keuntungan sekarang, arus kas atau tingkat pengembalian atas investasi yang maksimum.

c. Pendapatan sekarang yang maksimum

Beberapa perusahaan akan menetapkan harga untuk memaksimumkan pendapatan penjualannya. Memaksimumkan pendapatan hanya perlu memperkirakan fungsi permintaan. Banyak manajer percaya bahwa memaksimumkan pendapatan akan membawa keuntungan maksimum dan pertumbuhan pangsa pasar dalam jangka panjang.

d. Pertumbuhan penjualan yang maksimum

Perusahaan-perusahaan lain ingin memaksimalkan unit penjualan. Mereka yakin bahwa volume penjualan yang lebih tinggi akan membawa kepada biaya per unit yang lebih rendah dan keuntungan jangka panjang yang lebih tinggi. Mereka akan menetapkan harga terendah, dengan asumsi bahwa pasar adalah sensitif terhadap harga. Hal ini disebut penetapan harga yang menembus pasar (market penetration pricing).

e. Peluncuran pasar maksimum

Banyak perusahaan yang suka menetapkan harga untuk meluncurkan pasar. Perusahaan menetapkan harga yang sesuai untuk beberapa segmen pasar untuk memakai bahan baru. Setiap kali penjualan menurun, perusahaan menurunkan harga untuk

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.

menyesuaikan dengan konsumen yang sensitif terhadap harga.

Dengan cara ini, perusahaan meluncurkan jumlah penerimaan maksimum dari berbagai segmen pasar.

f. Kepemimpinan mutu produk

Sebuah perusahaan mungkin ingin menjadi pemimpin dalam hal mutu produk di pasar, dengan membuat produk yang bermutu tinggi dan menetapkan harga yang lebih tinggi dari pesaingnya. Mutu dan harga yang lebih tinggi akan mendapatkan tingkat pengembalian yang lebih tinggi dari rata-rata industrinya.

Dengan adanya tujuan yang jelas dari sebuah perusahaan maka, akan mempermudah perusahaan untuk mencapai target, baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang. Karena pada dasarnya tidak ada satupun suatu perusahaan dalam menjalankan usahanya tanpa adanya tujuan-tujuan yang pasti. Biaya produksi menurut garisson, noereen dan brewer (2017) serta puerwaji, wibowo, dan muslim (2016) biaya produksi merupakan biaya produk yang mencakup semua biaya yang berkaitan atau terlibat dalam proses memperoleh atau membuat suatu produk, yaitu pengolahan bahan baku menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual .

Adapun yang disebut biaya produksi tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Biaya bahan baku yang merupakan biaya bahan yang digunakan untuk diolah untuk menjadi bahan produk jadi. Bahan Baku ialah bagian

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.

terbesar yang akan membentuk produk jadi sehingga diklasifikasikan langsung dalam harga pokok untuk setiap jenis barang.

- b. Biaya tenaga kerja langsung adalah upah atau gaji yang dibayarkan untuk tenaga kerja yang langsung terlibat pada suatu pekerjaan atau produk bahan jadi.
- c. Tenaga kerja langsung adalah tenaga yang mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja ini meliputi gaji karyawan yang dibebankan kepada produk tertentu dan merupakan salah satu biaya konvensi yang mengubah bahan baku menjadi produk jadi.

2.5. Pandangan Islam Tentang Produksi

Allah telah menjadikan manusia sebagai khalifah dibumi. sebagai khalifah ada tugas-tugas yang harus dilakukan, ilam menganjurkan manusia untuk bekerja agar dapat memenuhi kebutuhannya. Perintah allah yang menganjurkan manusia untuk bekerja dan mencari rezki untuk memenuhi kebutuhannya terdapat dalam surat al Mulk ayat 15, Allah berfirman :

هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ دَلْوًا فَامْشُوا فِي مَنَابِكُهَا وَكُلُوا مِنْ رِزْقِهِ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ ۚ

Artinya : “dialah yang menjadikan bumi untuk kamu untuk mudah di jelakahi, maka jelajahi lah di segala penjurunya dan makanlah sebagian dari rezekinya dan hanya kepadanya lah kamu (kembali setelah dibangkitkan.”

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.

Dalam ayat ini, Allah telah memberikan konsep kehidupan pada manusia. Dalam rezki yang telah Allah berikan terdapat sebagian dari rezki orang lain atau ada hak orang lain, jelas bahwa islam memegang prinsip kesejahteraan ekonomi. Islam merupakan agama batin yang mencakup seluruh kehidupan manusia, baik materiil maupun spiritual. produksi ekonomi.

Islam merupakan suatu bentuk kegiatan yang dilakukan manusia untuk menciptakan atau menambah keuntungan dengan cara menggali sumber-sumber ekonomi yang diberikan oleh Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia. Produksi adalah suatu ungkapan untuk menyampaikan dan berusaha meningkatkan perkiraan pemanfaatan sesuatu yang baik dari segi materi eksistensi manusia sebagaimana yang dijelaskan dalam Islam, lebih tepatnya bertujuan untuk mencapai kemakmurhan, sejahtera di dunia dan mencari keridhoan Allah SWT di dunia. selanjutnya. Dalam ajaran Islam, kita menemukan sejumlah ayat Al-Quran dan kitab suci yang secara tersirat menjelaskan pentingnya kegiatan produktif untuk kemaslahatan umat manusia.

sebagaimana firman Allah SWT dalam surat As-Sajadah ayat 27 :

أَوْلَمْ يَرَوْا أَنَّا نَسُوقُ الْمَاءَ إِلَى الْأَرْضِ الْجُرُزِ فَنَخْرُجُ بِهِ زَرْعًا تَأْكُلُ مِنْهُ أَنْعَامُهُمْ وَأَنْفُسُهُمْ أَفَلَا يُبَصِّرُونَ ﴿٢﴾

Artinya : “Dan tidaklah mereka memperhatikan, bahwa kami mengarahkan (awan yang mendung) air ke bumi yang tandus, lalu kami tumbuhkan (dengan air hujan itu) tanaman-tanaman sehingga hewan-

hewan ternak mereka sedniri dapat makan darinya. Maka mengapa mereka tidak memperhatikan?”

Ayat di atas menjelaskan tentang tanah yang berfungsi menyerap air hujan dan pada akhirnya memungkinkan tumbuhnya berbagai jenis tanaman. Manusia dapat memanfaatkan tumbuhan tersebut sebagai faktor produksi alami, dan tumbuhan tersebut juga dikonsumsi oleh hewan ternak dan pada akhirnya memperoleh manfaat (diproduksi) dari hewan ternak dalam berbagai bentuk seperti daging dan susu.

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

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

2.6. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini peneliti mengacu pada sistematika beberapa penulis beberapa maka,;ah penelitian terdahulu untuk membuat temuan laporan penelitian. Di bawah ini adalah beberapa jurnal penelitian terdahulu :

Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu

No.	Peneliti tahun	Judul penelitian	Metode penelitian	Hasil penelitian
1.	Mohammad basuni et al (2021)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Rajaswa Coffee	Deskrptif kulitatif	Hasil penelitian ini adalah terdapat perbedaan hasil dari perhitungan menurut perusahaan dan menggunakan pemekatan <i>full costing</i> dalam menetapkan harga jual produk pada Rajaswa Coffee, dimana harga jual menurut perusahaan lebih rendah dari perhitungan menggunakan <i>full costing</i> .
2.	Sayyidatul affah, ufi rumefi (2023)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full costing</i> Dalam Penetapan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada UMKM Potacorner Pasuruan)	Deskrptif kulitatif	Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan dari perhitungan UMKM Potacorner dengan metode <i>Full costing</i> . Dari peneltian ini metode <i>Full costing</i> lebih tinggi daripada perhitungan UMKM. Perbedaan ini disebabkan karena UMKM tidak membebankan biaya <i>Oerhead</i> pabrik secara tepat. Sehingga perhitungan yang dihasilkan oleh UMKM tidak akurat.
3.	Nadia Astuti, Acep Suherman, Elan eriswanto	Analisis Penerapan Metode <i>Full costing</i> Dalam Menentukan	Deskrptif kulitatif	Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan dari perhitungan CV Sumber Jaya dengan metode <i>Full costing</i> . Dari

© Hak cipta milik UIN Suska Riau	(2020)	Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Pada CV Sumber Jaya)		penelitian ini metode <i>Full costing</i> lebih tinggi daripada perhitungan CV Sumber Jaya. Perbedaan ini disebabkan karena CV Sumber Jaya tidak membebankan biaya <i>Oerhead</i> pabrik secara tepat.
4. Titania Haliza, Nurul Yani, Erma Setya Ningrum, Fitri Ratih Kusumastuti (2022)		Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full costing</i> Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es Nusantara Cabang Kota Jambi)	Deskrptif kuantitatif	Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan dari perhitungan Es teh Nusantara dengan metode <i>Full costing</i> . Dari penelitian ini metode <i>Full costing</i> lebih tinggi daripada perhitungan Teh Nusantara. Perbedaan ini disebabkan karena Teh Nusantara tidak membebankan biaya <i>Oerhead</i> pabrik secara keseluruhan. Sehingga perhitungan yang dihasilkan oleh Teh Nusantara tidak tepat.
5. Noval Adam (2019)		Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Pendekatan Metode <i>Full Costing</i> Di Candu Kopi Pekanbaru	Analisis Deskriptif	Hasil dari penelitian ini adalah kopi cadbury memiliki biaya lebih tinggi dari pada harga jual biaya produksi Rp. 10.000 sedangkan harga jual Rp. 10.000
6. I Gede Yoga Ari Punia Nugraha dan Putu Riesty Masdiantini (2023)		Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Udang	Harga Pokok Produksi Dan Ful Costing	Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha budidaya udang vaname di Tambak Lautan Abadi ini dalam menentukan harga pokok produksi yang belum selesai dengan teori akuntansi biaya yaitu tidak memasukkan unsur biaya operasional yang tergolong

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**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	State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau	Vaname Tambak Lautan Abadi Gerokgak			biaya <i>overhead</i> ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Pemilik usaha hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja dalam perhitungan harga pokok produksinya. Hasil perhitungan yang diterapkan oleh Tambak Lautan Abadi dengan perhitungan yang telah dilakukan menurut metode full costing, didapatkan selisih harga perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp. 5.902,00. Sementara selisih perhitungan harga jual produk sebesar Rp. 6.492,02
7	Maria Hernie Mali, Minarni A Dethon dan Yohanes Denu (2022)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Dengan Pendekatan <i>Full costing</i> (Studi Kasus Meubeul Meurah Jepara Group, Toro, 8Kabupaten Belu)	Harga Pokok Produksi Dan Full Costing		Hasil pernititian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode perusahaan. Selisih harga jual tahun 2019 sebesar Rp. 244.623,91 selisih harga jual sebesar Rp. 232.181,97. Pada tahun 2021 selisih harga jual Rp.220.668,35. Metode full Costing membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berpengaruh tetap maupun variabel terhadap hasil produksi, selain biaya produksi metode full costing juga membebankan biaya non produksi dalam menentukan harga jual, sedangkan metode perusahaan belum

© Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau	8	Sri Hartatik (2019)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UD. Mutia Meubel	Harga Pokok Produksi dan Full Costing	<p>membebangkan biaya produski, keseluruhan biaya <i>overhead</i> pabrik yang dikeluarkan dalam proses produksi dan perusahaan belum membebangkan biaya non produksi dalam menghitung harga jual</p> <p>Hasil dari penelitian ini Menunjukkan terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut peusahaan dengan metode <i>full costing</i>, yaitu harga pokok produksi lemari pakaian 2 pintu menurut perusahaan sebesar Rp.4.075.000 dan rak buku Rp.3.470.000. Sedangkan harga pokok produksi lemari pakaian menurut metode <i>full costing</i> adalah Rp. 4.226.310 dan untuk rak buku Rp. 3.382.280. Selisih harga pokok ini disebabkan adanya perbedaan perhitungan biaya <i>overhead</i> pabrik, contohnya biaya listrik, telepon, dan biaya depreciasi mesin serta kendaraan. Dalam menghitung biaya <i>overhead</i> pabrik, 936 perusahaan hanya memasukkan biaya bahan penolong. Terdapat selisih harga jual antara perhitungan perusahaan dengan metode <i>full costing</i>, yaitu untuk lemari pakaian sebesar Rp. 151.310 dan rak buku sebesar Rp. 131.720</p>
--	----------	------------------------	--	---------------------------------------	---

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

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.

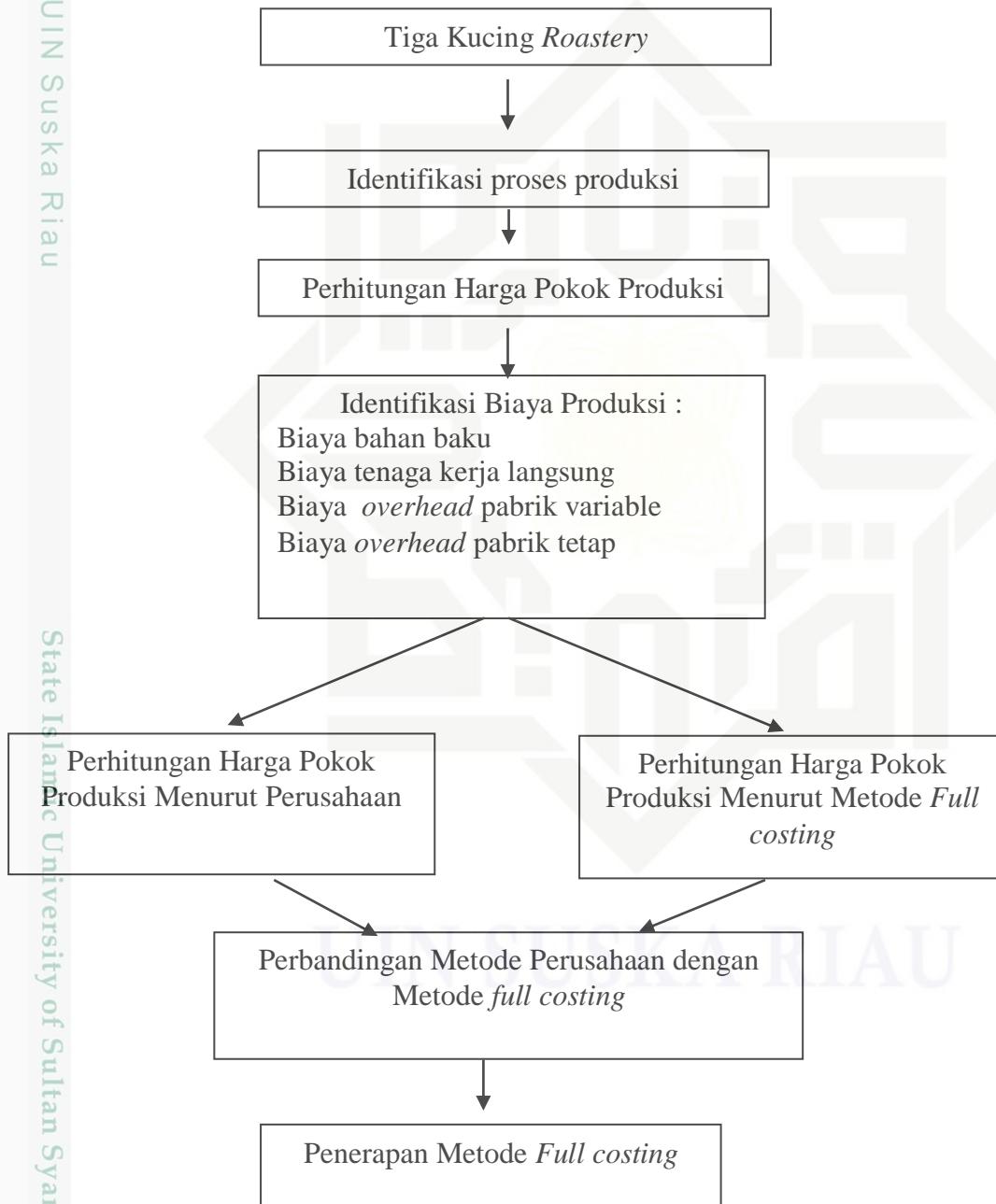
9	Gabriela Chateris, H. M. Yahdi dan Neny Tri Indrianasari (2019). (In Proceedings Progress Conference)	Analisis Perhitungan Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>Full costing</i> Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada UD. Rangsang Batik Yosowilangun	Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data sekunder.	Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode yang digunakan perusahaan dengan metode biaya penuh. Yang mengakibatkan terjadinya perbedaan yaitu pada penggunaan metode perusahaan, mereka tidak mengalokasikan biaya-biaya berdasarkan fungsi produksi.
10.	Tesalonika J Lendombela, Ventje Ilat, dan Meily Y B Kalalo (2021). (Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi	Penerapan Full Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok produksi Pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan	Metode penelitian yang digunakan deskriptif dengan pendekatan kualitatif, metode pengumpulan data yaitu dengan wawancara, dokumentasi dan observasi serta melakukan pengamatan terhadap data-data yang diperoleh dari UD. Mandiri	Hasil dari penelitian ini adalah biaya produksi yang dihitung dengan metode <i>full costing</i> adalah sebesar Rp 6.598/mika. Perhitungan ini menyebabkan biaya produksi lebih tinggi karena biaya yang terlibat dalam proses produksi dihitung secara rinci.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

2.7. Kerangka Befikir

Adapun kerangka pemikiran pada penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut :

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran



Keterangan:

→ menyatakan hubungan

- 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 III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis dengan pendekatan kualitatif. Ciri khas penelitian ini adalah hasil analisisnya bersifat deskriptif. Ini bukan penjelasan perhitungan statistik, melainkan penjelasan teks eksplanasi (paragraf-paragraf) yang artinya mengumpulkan data yang diperoleh, menyusun, mengolah dan menganalisa untuk memberikan gambaran permasalahan. Penelitian ini merangkum hasil analisis dan melaporkan hasil penelitian yang membandingkan perhitungan harga pokok produksi produk dengan metode *full costing* pada UMKM Tiga Kucing Roastery, yang dijelaskan dan dibandingkan dengan konsep teori yang berlaku. Oleh karena itu, kesimpulan yang diambil dari penelitian ini adalah valid dan terbatas hanya pada data perusahaan yang diteliti.

3.2 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yang dilakukan bertempat di UMKM Tiga Kucing Roastery si gedung Blue feather cafe Lantai 2 yang beralamat Jl. Gunung Sahilan No.19, Kec. Lima Puluh, Kota Pekanbaru, Riau 28141

3.3 Jenis dan Sumber Data

Ada dua jenis data berdasarkan bentuk datanya dibagi menjadi :

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.

- a. Data kualitatif adalah data yang dapat dibuat menjadi informasi lisan atau tertulis dari subjek penelitian. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa gambaran umum, visi misi, dan data lainnya.
- b. Data kuantitatif adalah data yang dapat diukur dan dinyatakan dengan menggunakan angka atau data dalam bentuk numerik. Data kuantitatif dalam penelitian ini meliputi data penjualan, data biaya produksi, dan data biaya usaha yang berkaitan dengan penelitian ini.

Sedangkan jenis data berdasarkan sumbernya menurut Sugiono (2018) dibagi menjadi :

- a. Data primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh langsung dari sumber aslinya tanpa adanya media perantara. Data primer penelitian ini diperoleh melalui wawancara yang dilakukan peneliti kepada pemilik dan karyawan perusahaan.
- b. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari media perantara seperti buku, berita, majalah, dan media lainnya. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang tersedia dan dianggap relevan dengan penelitian ini.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi/Studi

Lapangan Merupakan kegiatan yang melibatkan kunjungan langsung ke lokasi. Penelitian ini dilakukan melalui observasi langsung di tiga kucing roastery Selain itu, kami juga mencatat segala

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.

sesuatu yang berkaitan dengan biaya produksi saat menentukan harga jual.

b. Wawancara

Wawancara atau tanya jawab dilakukan dengan mengajukan sejumlah pertanyaan langsung kepada narasumber. Dalam hal ini peneliti akan menanyakan secara langsung kepada pelaku usaha kopi.

c. Dokumentasi

Dokumen adalah teks yang berisi informasi. Informasi tersebut merupakan data primer yang diperoleh langsung dari perusahaan dan data biaya overhead pabrik yang terlibat dalam pembuatan kopi

3.5 Teknik Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif dilakukan dengan mengumpulkan data dari observasi dan wawancara. Adapun langkah-langkah yang dilakukan ialah :

1. Pengumpulan data

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

2. Reduksi Data

Dalam proses ini, peneliti mengutip batasan masalah yang telah diuraikan pada bab 1. Hal ini memastikan bahwa analisis data tetap terfokus pada aspek-aspek yang relevan dengan masalah penelitian yang

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.

akan diteliti, dan membantu dalam memperoleh hasil yang lebih terarah dan spesifik. Langkah-langkah dalam seduksi data ialah dapat disimpulkan dengan riset data, seleksi data, penyederhaaan data, abstraksi atau pengambilan inti dan melakukan transformasi data.

3. Display Data

Langkah selanjutnya dalam proses analisis data adalah menyajikan data untuk membuat kesimpulan. Display data ini dilakukan dalam bentuk narasi atau teks yang menggambarkan temuan dan hasil analisis. Tujuan dari display data adalah untuk menyampaikan informasi secara jelas dan mudah dipahami oleh pembaca penelitian. Dalam hal ini, peneliti dapat menggunakan berbagai cara untuk menyajikan hasil penelitian, seperti dalam bentuk narasi, table, grafik atau bagan yang sesuai. Tujuan utamanya adalah untuk mengkomunikasikan informasi dengan jelas dan menggambarkan hasil penelitian secara akurat.

4. Kesimpulan dan Saran

Menarik kesimpulan dan saran tersebut merupakan fase terakhir dalam studi data kualitatif. Kesimpulan memberikan solusi untuk pertanyaan penelitian. Kesimpulan diperoleh setelah melakukan kajian terhadap Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full costing* (Studi Pada UMKM Tiga Kucing Roastery)

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.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dari penelitian diatas, dapat ditarik beberapa kesimpulan :

1. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* memperoleh hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh usaha tiga kucing *Roastery* yang disebabkan oleh perbedaan perlakuan biaya *overhead* pabrik. Dimana metode *full costing* semua elemen biaya baik biaya tetap maupun biaya variabel dimasukkan kedalam produk, sementara pada metode yang digunakan oleh tiga kucing *Roastery* tidak merincikan semua biaya yang berkaitan dengan biaya *overhead* pabrik. Sehingga terjadi perbedaan dalam hasil perhitungan uang disebabkan oleh perbedaan perlakuan terhadap biaya *overhead* pabrik.
2. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh usaha tiga kucing *Roastery*. Total harga pokok produksi menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp29.889.167 dan menurut metode Perusahaan yaitu sebesar Rp26.722.500. menghasilkan selisih Rp. 3.166.667. dan untuk harga pokok produksi per Kg menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp. 117.213 sedangkan harga pokok produksi per Kg menurut metode Perusahaan yaitu sebesar Rp104.795 dan selisih nya sebesar Rp 12.418. selisih tersebut dititik beratkan pada biaya *iverhead* pabriknya

BAB V PENUTUP

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.

yang tidak di bebankan secara rinci dan benar sehingga perhitungan biaya yang dilakukan kurang akurat dan tepat sesuai dengan teori.

3. Untuk perhitungan harga jual metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode Perusahaan yang digunakan oleh tiga kucing roaster, Adapun harga jual menurut Perusahaan yaitu sebesar Rp. 176.000/Kg sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp 130.000/Kg. perbedaan harga jual satuan produk terjadi karena disebabkan oleh perhitungan harga pokok produksinya yang berbeda pula

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka penulis akan memberikan saran yang sekiranya dapat menjadi bahan pertimbangan ataupun dapat berguna di masa depan. Berikut beberapa saran antara lain :

- a. Perbedaan antara harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dengan metode perusahaan seharusnya menjadi hal yang penting bagi pemilik usaha ketika menentukan harga barang yang diproduksinya. Perusahaan harus memperhitungkan seluruh komponen biaya *overhead* pabrik, agar perhitungan harga pokok produksi lebih akurat mencerminkan total biaya produksi dan dapat dijadikan dasar dalam menentukan harga jual yang tepat.
- b. Perusahaan besar, menengah maupun usaha kecil harusnya meningkatkan pengetahuannya tentang perhitungan biaya produksi yang sesuai dengan standar umum atau standar akuntansi yang berlaku saat ini, agar



kedepannya tidak menimbulkan perbedaan biaya produksi yang menyebabkan kerugian bagi pemilik usaha.

c. Penulis menyarankan apabila perusahaan tidak mengalami kerugian yang disebabkan oleh kesalahan atau tidak rincinya perhitungan harga pokok produksi yang dapat berdampak ke harga jual. Maka sebaiknya pemilik usaha menggunakan metode *full costing*, karena dalam perhitungan metode ini semua biaya sudah hitung secara rinci baik biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel. Yang nantinya akan menghasilkan pendapatan ataupun untung yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- 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.

Al Quran

- Adam, N. (2019). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan metode *full costing* di Candu kopi Pekanbaru (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU).
- Astuti, N., Suherman, A., & Eriswanto, E. (2020). Analisis Penerapan Metode *Full costing* Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi dan Ekonomika*, 10(2), 214-220.
- Badriah, E., Faridah, E., Nurwanda, A., & Lestari, A. G. (2022). Analisis pengendalian biaya produksi dalam upaya meningkatkan laba. Maro: *Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*, 5(1), 57-63.
- Basuni, M., & Iskandar, K. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Rajaswa Coffee. *Journal of Economic and Management (JECMA)*, 3(1).
- Dunia, Firdaus A. Wasilah A & Catur S. (2019). Akuntnasi Biaya. Edisi 5, Jakarta: Salemba Empat
- Fadli, I., & Rizka ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148–161.
- Harahap, I., Nawawi, Z. M., & Sugiarto, E. (2022). Industri Kreatif UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Kota Medan Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(2), 1991-1997.
- Hartatik, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel. *Sosced*, 2(2), 9–16.
- Hasyim, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyyah Di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65.
- Jambi, N. C. K. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es Teh)

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.

- Mariana Tandi, D. N. D. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING PADA USAHA PENJAHIT DEWANTA Mariana. Jurnal Ulet Volume 6 No 1, 18(1), 58–75.
- Muhamad karyadi, & Murah. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing (Study Kasus Pada Perusahaan Tenun Gedogan Putri Rinjani, Kembang Kerang Aikmel, Lombok Timur Tahun 2020. Journal Ilmiah Rinjani : Media Informasi Ilmiah Universitas Gunung Rinjani, 10(1), 160–173.
- Mulyadi. (2017).Akuntansi Biaya. Edisi 5, Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Pangestu, Dewi A., Dhaniel O., Tri W. (2022) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bubuk Kopi Pada Umkm Ndatuk Kopi-Ogan Komering Ulu Selatan. MARO : Akuntansi Indonesia
- Pasapan, V., Pusung, R. J., & Maradesa, D. ` . (2023). Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi, 11(02), 453–463.
- Pidada, I., Atmadja, A. T., & ... (2020). ... Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi (Studi Pada Usaha Tenun Sekordi di Geria Batan Cempaka, Desa JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi), 178–189.

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.

- Soewignyo, F., Antou, S. S., & Keintjem, C. E. (2021). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dan Variable Costing (studi Kasus Pada Ud Mandiri). *Klabat Accounting Review*, 2(2), 148-164.
- Ufi Rumefi, S. E., & Afifah, S. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada UMKM Potacorner Pasuruan). *Transparan*, 15(2), 1-9.
- Wariki, G. M., Mananeke, L., & Tawas, H. (2022). Pengaruh persepsi harga, kualitas produk terhadap customer satisfaction Widya Manajemen, 4(1), 21–33.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Narasumber : Mutya Julianti

1. Bagaimana latar belakang berdirinya usaha Tiga kucing *roastery* ?

Jawaban : berawal dari kegemaran owner meminum kopi dan tinggal di lingkungan yang semua orang meminum kopi membuat owner berpikir kenapa tidak mencoba menjual kopi sendiri untuk *coffeeshop* teman-teman sendiri. Setelah memiliki niat tersebut kuang lebih 5 bulan coba berkeliling di jogja untuk menambah ilmu tentang pengolahan kopi sekaligus ilmu untuk *meroasting* kopi dari tahun 2016. Dan langsung berangkat kembali ke pekanbaru untuk mencoba di mesin *roasting* teman-teman di pekanbaru. Pada saat itu klien hanya sebatas teman-teman terdekat dan masih *meroasting* sekitar 3 Kg. dan di bulan febuari terbentuklah *coffeeshop Gale* pada saat itu teman-teman yang ingin mencicip kopi langsung kesana untuk mencicip baru membeli kopi hasil *roasting* kami yang pada saat itu *meroasting* di kopi plus plus. Hingga di awal bulan januari 2017 dengan adanya buah hati dan sering bolak-balik jogja pekanbaru *coffeeshop* tidak terlalu terurus hingga akhirnya tutup dan di tahun 2018 buka kembali namun menjadi tiga kucing *roastery* karena ingin menjadi bagian dari pemasok kopi agar lebih fokus pada tujuan awal membuat kopi untuk *coffeeshop* teman-teman.

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. kapan tepatnya usaha Tiga kucing *roastery* ini berdiri ?

Jawaban : pada tanggal 16 mei 2018

3. Berapa modal awal yang dikeluarkan untuk mendirikan usaha ini ?

Jawaban : kurang lebih dari cerita owner modal untuk saat itu Rp. 5.000.000 untuk membeli bahan baku *greenbeans* dan masih menggunakan mesin teman-teman

4. Produk apa saja yang dijual di usaha ini dan berapa kg produk terjual dalam sebulan ?

Jawaban : untuk 1 bulannya saat ini masih di 250Kg dan itu masih *costumer regular* di daerah pekanbaru maupun luar pekanbaru. Masih tergolong kecil ketimbang *roastery* lain diluar sana.

5. Bagaimana cara menghitung biaya produksinya?

Jawaban : bisa dikatakan hanya menghitung asal atau hanya menghitung secara kasar dan tidak menggunakan rumus ekonomi ataupun akuntansi dan masih terpatok di harga tahun lalu.

6. Berapakah harga jual produk kopi di tiga kucing *roastery* dan bagaimana cara menentukan harga jual produknya ?

Jawaban : kopi robusta di harga Rp 130.000/Kg dan itu harga jual dari perhitungan kasar dengan menghitung biaya bahan baku serta gaji karyawan kira 70% - 50% tergantung kedekatan emosional kepada *coffeeshop* tersebut.

7. berapa keuntungan yang diambil dalam setiap produk yang di jual tiga kucing *roastery*

Jawaban : tidak ada perhitungan pasti tapi kira-kira sekitar 70% - 50%

8. ada berapa karyawan yang berkerja di usaha ini ?

Jawaban : 3 orang tenaga kerja

9. Berapa jam kerja karyawan dalam sehari ?

Jawaban : tidak menentu, terkadang mulai dari jam 8 pagi sampai jam 4 sore atau jam 12 siang sampai jam 10 malam tergantung orderan dan stok kopi pada saat itu.

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.

10. Apakah ada uang makan untuk karyawan ?

Jawaban : ada tapi kami tidak memberikan dalam bentuk uang. Kami menyediakan kebutuhannya dalam bentuk makanan langsung di suatu tempat.

11. Bagaimana sistem gajian karyawan Tiga kucing *roastery* dan berapa jumlah gaji tersebut ?

Jawaban : gaji yang kami berikan kepada karyawan yaitu perbulan, *roaster* Rp. 2.000.000, Q.C dan penyedia bahan baku Rp. 2.500.000 dan bagian keuangan sekaligus admin Rp. 2.000.000. untuk Q.C gajinya lebih besar karena tanggung jawabnya dan sudah bersertifikat juri.

12. Apakah ada pencatatan khusus untuk pembelian bahan baku ?

Jawaban : ada pencatatan khusus namun dikarenakan pembelian bahan baku 1 bulan sekali

13. Bagaimana proses pembuatan kopi di Tiga kucing *roastery*?

Jawaban :

- Timbang kopi sebesar 3kg sekaligus panaskan mesin kopi sekitar 18 menit
- Setelah mesin kopi dah panas. Masukkan kopi kedalam mesin dan tunggu hingga suhu mencapai target.
- Lalu keluarkan dan setelah dingin sortir kopinya kembali dan kopi sudah siap untuk di bungkus dalam kemasan.

14. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan produk kopi di Tiga kucing *roastery* ?

Jawaban : untuk 1 *batch* 3kg, kira – kira 20 menit sampai mesinnya dingin dan siap untuk kopi selanjutnya.

15. peralatan apa saja yang digunakan untuk memproduksi kopi ?

Jawaban : kami hanya menggunakan satu mesin untuk produksi kopi yaitu mesin *roasting* Nordic

16. peralatan apa saja yang digunakan untuk membantu jalannya produksi?

© 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 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.

Jawaban : timbangan, dan mesini shiller

17. berapakah biaya listrik dan gas yang di gunakan dalam waktu 1 bulan?

Jawaban : untuk token listrik di karenakan kita satu tempat dengan coffeeshop yang kita manajemen jadi biaya listrik di bayar sebanyak Rp. 1.000.000 biaya tersebut sudah termasuk dengan biaya wifi. Dan gas pada untuk produksi dalam waktu 1 bulan lebih kurang 4 tabung gas ukutan 5,5Kg.

18. apa ada biaya tak terdua yang di keluarkan ?

Jawaban : sejauh ini belum ada

19. apakah ada kendala selama membuka usaha ini, dan apa visi misi untuk Tiga Kucing Roastery kedepannya?

Jawaban : kendala yang signifikan tidak ada hanya mungkin naik turunnya harga bahan baku yang sangat *fluktatif* jadi kita sebagai penyedia bahan baku kopi harus pandai menentukan harga kopi. Untuk visi misi berharap semoga kedepannya bisa memperluas usaha dan memiliki tempat usaha sendiri dan bisa membuka cabang di tempat lain. Dan terus mengedukasi customer tentang kopi yang baik.

Pekanbaru, juni 2025

Pemilik Usaha Tiga Kucing Roastery

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
Lampiran 2

Proses wawancara dan foto bersama salah satu karyawan



- 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

LAMPIRAN 3

Proses pembuatan kopi



- 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

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

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.

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