

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK PADA
G'PREX *FRIED CHICKEN* DI DESA JAMBEWANGI
KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk memenuhi salah satu persyaratan
Memperoleh gelar Sarjana Akuntansi Syariah (S.Akun)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Akuntansi Syariah



Oleh:

Randy Aditya Abimanyu
NIM : 204105030052

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
PROGRAM STUDI AKUNTANSI SYARIAH
DESEMBER 2024**



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK PADA
G'PREX *FRIED CHICKEN* DI DESA JAMBEWANGI
KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Akuntansi Syariah (S.Akun)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Akuntansi Syariah

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
Oleh:
**KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R**

Randy Aditya Abimanyu
NIM : 204105030052

Disetujui Pembimbing

Dr. Nikmatul Masrurroh, S.H.I, M.E.I
NIP. 198209222009012005

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK PADA
G'PREX FRIED CHICKEN DI DESA JAMBEWANGI
KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI

Telah diuji dan di terima untuk memenuhi salah satu
persyaratan memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S. Akun.)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan Ekonomi Islam
Program studi Akuntansi Syariah

Hari: Selesa
Tanggal: 10 Desember 2024

Tim Penguji

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
EMBER

Ketua

Sekretaris



Dr. Retna Anggitaningsih, S.E., M.M. CRMP
NIP: 197404201998032001

Ayu Ainin Mustafidah, M.E
NIP: 199107152019032013

Anggota :

1. Dr. Adil Siswanto, M.Par
2. Dr. Nikmatul Masruroh, M.E.I



Menyetujui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. H. Ubaidillah, M.Ag.
NIP: 196812201996301001



MOTTO

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ
تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.” (QS An-Nisa’4/29)¹

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

¹ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahan*, (Bandung: JABAL, 2004), 83: 9.

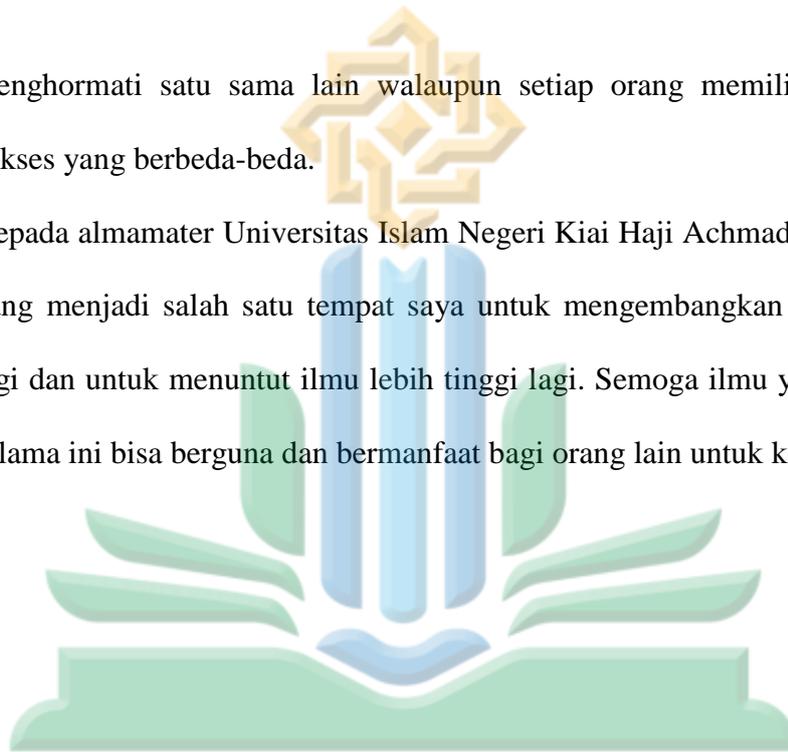
PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur, saya mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT, sang maha pencipta, atas rahmat dan petunjuk-Nya yang telah memudahkan saya menyelesaikan skripsi ini. Saya juga berdoa semoga sholawat tetap tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW, yang telah membimbing umat dari zaman jahiliyah hingga zaman Islamiyah yang kita jalani saat ini. Dengan penulisan skripsi ini, saya berharap dapat membawa keuntungan dan keberkahan, serta saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah mendukung saya dalam penulisan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Orang tua saya. Bapak Juwardi dan Ibu Eri Wahyuningsih, yang selalu mendoakan dan mendukung setiap langkah yang saya ambil setiap harinya. Saya sangat berterimakasih atas kesabaran mereka dalam merawat dan membimbing saya sejak dini hingga sampai sekarang ini. Saya juga ingin meminta maaf atas segala kesalahan yang saya perbuat kepada bapak dan ibu.
2. Kakak saya yang saya sayangi dan saya banggakan, Danang Erwandy Yanuar. Yang selalu menemani saya ketika sedih maupun bahagia serta senantiasa mendoakan demi kelancaran dalam penyusunan skripsi.
3. Teman-teman Akuntansi Syariah 3 angkatan 2020 yang selalu mensupport dan memberikan semangat selama menjadi mahasiswa di Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
4. Keluarga besar HMPS Akuntansi Syariah, PMII Rayon FEBI yang telah memberikan saya pengalaman dan relasi dalam berorganisasi yang sangat penting dan berarti dalam mengembangkan sikap saling menghargai dan

menghormati satu sama lain walaupun setiap orang memiliki jalan untuk sukses yang berbeda-beda.

5. Kepada almamater Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang menjadi salah satu tempat saya untuk mengembangkan diri lebih baik lagi dan untuk menuntut ilmu lebih tinggi lagi. Semoga ilmu yang saya dapat selama ini bisa berguna dan bermanfaat bagi orang lain untuk kedepannya.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

KATA PENGANTAR

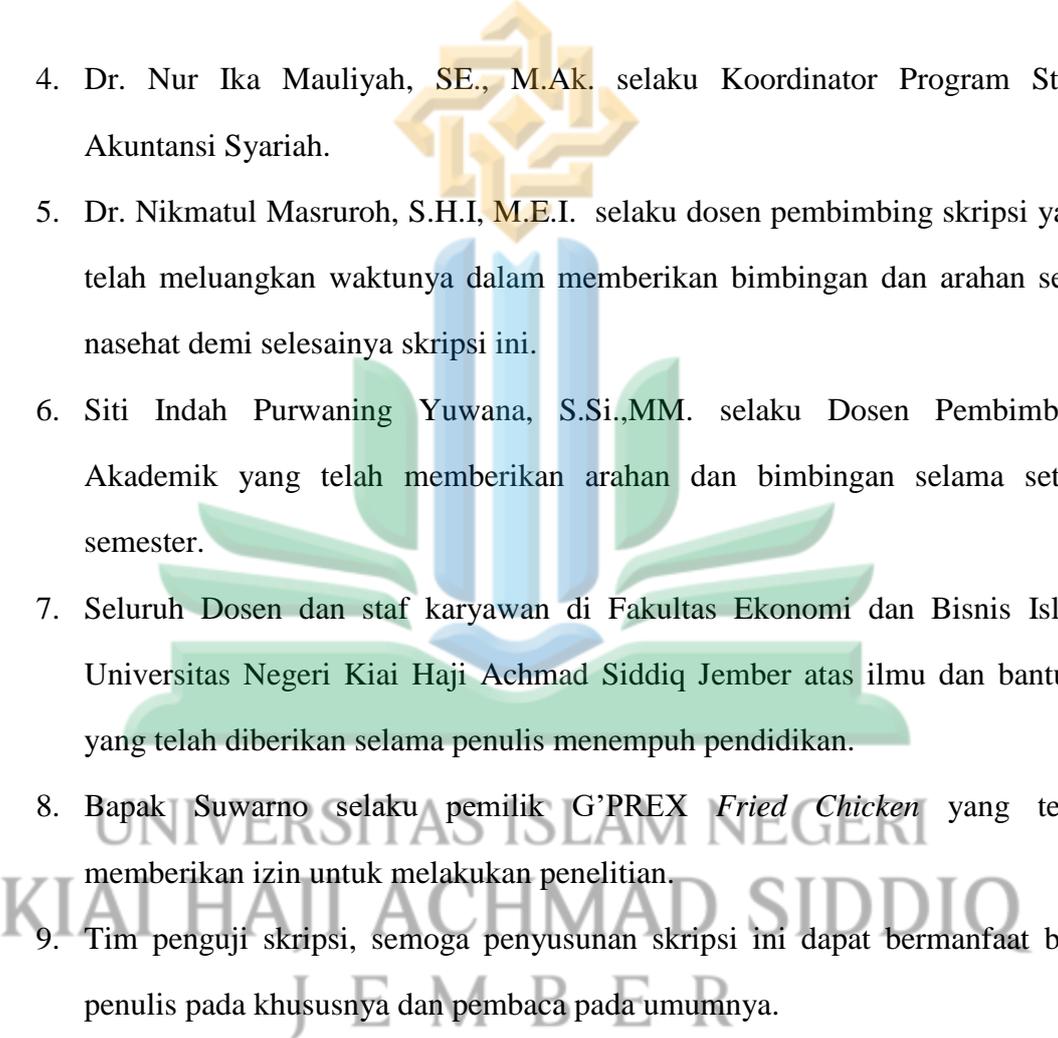
بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan menyebut nama Allah yang maha Pengasih lagi Penyayang, syukur Alhamdulillah atas kehadiran Allah Swt, yang telah melimpahkan karunia, rahmat serta hidayahnya sehingga proses perencanaan, penyusunan, dan penulisan skripsi dengan judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G’PREX Fried Chicken Di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi”** dapat terlaksana dengan lancar.

Sholawat serta salam mudah-mudahan tetap terlimpahkan kepada nabi kita yakni Nabi Muhammad saw, beserta para sahabat dan keluarganya. Semoga kelak kita mendapatkan sayafaat beliau. Penulisan skripsi ini merupakan bentuk persyaratan untuk memperoleh gelar strata satu (S-1) Akuntansi Syari’ah pada Fakultas Ekonomi Bisnis Islam, Universitas Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

Penulis skripsi sangat menyadari, tanpa dorongan dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak mungkin terlaksana dengan baik. Oleh karenanya izinkanlah penulis disini menyampaikan banyak terimakasih kepada pihak-pihak yang berkontribusi dalam proses penyusunan skripsi ini, terutama kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag., M.M, CPEM. selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Dr. H. Ubaidillah, S.Ag., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
3. Dr. M.F. Hidayatullah S.H.I., M.S.I. selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang memberi kemudahan dalam proses pembuatan skripsi.

- 
4. Dr. Nur Ika Mauliyah, SE., M.Ak. selaku Koordinator Program Studi Akuntansi Syariah.
 5. Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I, M.E.I. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan dan arahan serta nasehat demi selesainya skripsi ini.
 6. Siti Indah Purwaning Yuwana, S.Si.,MM. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama setiap semester.
 7. Seluruh Dosen dan staf karyawan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember atas ilmu dan bantuan yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan.
 8. Bapak Suwarno selaku pemilik G'PREX *Fried Chicken* yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
 9. Tim penguji skripsi, semoga penyusunan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan pembaca pada umumnya.

Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang positif dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan sehingga demi kesempurnaan skripsi ini penulis mengharapkan saran dan kritikan yang membangun semangat serta motivasi, dan diharapkan pembaca juga dapat menikmati proses pembuatannya dari awal hingga pada tahap akhir.

Jember, 28 November 2024

Randy Aditya Abimanyu
204105030052

ABSTRAK

Randy Aditya Abimanyu, Nikmatul Masruroh, 2024: *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken Di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi.*

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, G'PREX *Fried Chicken*

Perusahaan merupakan segala bentuk badan usaha yang melakukan aktivitas produksi yang menghasilkan suatu produk atau jasa, menjalankan setiap jenis usaha yang bersifat tetap dan terus menerus dalam memenuhi kebutuhan masyarakat serta untuk mencari keuntungan atau laba dari aktivitas yang dijalankan. Pentingnya melakukan perhitungan terhadap harga pokok produk oleh setiap perusahaan agar supaya perusahaan dapat mengetahui besaran biaya produksi yang hendak dikeluarkan saat akan memproduksi suatu barang atau jasa. Penentuan harga jual dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya yaitu, penawaran atau permintaan, pesaing, dan biaya. Namun pada umumnya yang menjadi tolak ukur dalam menentukan harga jual adalah harga pokok produksi.

Fokus penelitian yang akan diteliti adalah: 1) Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi? 2) Bagaimana analisis penentuan harga jual produk G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi?.

Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Untuk mendeskripsikan perhitungan harga pokok produk yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi. 2) Untuk menganalisis penentuan harga jual produk G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan penelitian kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, serta dokumentasi dengan cara terjun langsung ke lapangan. Analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif dengan keabsahan data menggunakan triangulasi sumber.

Hasil Penelitian yang dilakukan adalah: 1) Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* masih terbilang sangat sederhana serta masih belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode *Full Costing*. Pada G'PREX *Fried Chicken* disini masih mengabaikan biaya-biaya lain yang secara tidak langsung juga termasuk dalam biaya produksi seperti, biaya penyusutan peralatan, biaya pembelian styrofoam, biaya pembelian kantong plastik, biaya pembelian sayuran lalapan, serta biaya pembelian gas elpiji. 2) Perhitungan harga jual produk yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* disini masih belum sesuai dengan perhitungan harga jual produk dengan metode *Cost Plus Pricing*, jadi hanya menentukan harga berdasarkan perkiraan dan mengikuti harga pasar. Hasil perhitungan pada harga jual menurut G'PREX *Fried Chicken* sebesar Rp11.000/porsi, sedangkan harga jual produk menurut metode *Cost Plus Pricing* adalah sebesar Rp12.000/porsi, sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp1.000 dalam perhitungannya.

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Definisi Istilah	8
F. Sistematika Pembahasan	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
A. Penelitian Terdahulu	12
B. Kajian Teori	29
1. Harga Pokok Produksi	30

2. Harga Jual Produk	35
3. Harga Dalam Perspektif Islam	36
BAB III METODE PENELITIAN	39
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	39
B. Lokasi Penelitian	40
C. Subjek Penelitian	40
D. Teknik Pengumpulan Data	41
E. Analisis Data	43
F. Keabsahan Data	45
G. Tahap-Tahap Penelitian	45
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	49
A. Gambaran Objek Penelitian	49
1. Sejarah Singkat Usaha	49
2. Lokasi G'PREX Fried Chicken	50
3. Peralatan Produksi	50
B. Penyajian Data dan Analisis	50
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Diterapkan Oleh G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi	51
2. Penentuan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwang	58

C. Pembahasan Temuan	60
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Diterapkan Oleh G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi	61
2. Penentuan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi	71
BAB V PENUTUP	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77

LAMPIRAN-LAMPIRAN

1. Matrik Penelitian
2. Pernyataan Keaslian Tulisan
3. Pedoman Wawancara
4. Surat Ijin Penelitian
5. Jurnal Kegiatan Penelitian
6. Surat Keterangan Selesai Penelitian
7. Surat Keterangan Plagiasi
8. Surat Keterangan Selesai Bimbingan
9. Dokumentasi
10. Biodata Penulis

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	24
Tabel 2.2 Metode <i>Full Cost Pricing</i>	37
Tabel 4.1 Alat-alat Produksi	50
Tabel 4.2 Daftar Biaya Bahan Baku Menurut Perusahaan	52
Tabel 4.3 Daftar Biaya Bahan Penolong Menurut Perusahaan	55
Tabel 4.4 Daftar Biaya Bahan Baku	62
Tabel 4.5 Daftar Biaya Bahan Penolong	63
Tabel 4.6 Perhitungan Biaya Penyusutan	66
Tabel 4.7 Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	69
Tabel 4.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	69
Tabel 4.9 Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi G'PREX <i>Fried Chicken</i> dengan Perhitungan Metode <i>Full Costing</i>	70
Tabel 4.10 Perbedaan Perhitungan Harga Jual Produk G'PREX <i>Fried Chicken</i> dengan Perhitungan Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	72

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 4.1 Bahan Baku dan Bahan Penolong	57



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R



BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Perusahaan dapat didefinisikan sebagai segala bentuk badan usaha yang melakukan aktivitas produksi yang menghasilkan suatu produk atau jasa, menjalankan setiap jenis bisnis secara konsisten dan terus menerus untuk memenuhi kebutuhan masyarakat serta untuk menghasilkan keuntungan finansial dari aktivitas mereka. Ada tiga jenis perusahaan yaitu perusahaan jasa, perusahaan dagang, dan perusahaan manufaktur. Sangat penting bagi suatu perusahaan, baik besar maupun kecil, untuk menentukan harga pokok produksinya.²

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi setiap perusahaan untuk mengetahui seberapa banyak biaya produksi yang harus dikeluarkan saat memproduksi barang atau jasa. Pertumbuhan usaha-usaha kecil di sektor modern maupun tradisional merupakan salah satu komponen yang mendorong perekonomian Indonesia. Usaha ini biasanya sering disebut sebagai UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah).³ Salah satu usaha yang memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi sebuah negara adalah Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. Ini dikarenakan dalam usaha ini memiliki

² Luh Nyoman Cinthya, Larasanty, Animah, Isnawati, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kecil Menengah Sentra Pengrajin Bambu Pada UKM Wahana Bambu Willis Gunung Sari Lombok Barat," *JIAI Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia* 4, no. 2 (Oktober, 2019): 90.

³ Siti Indah Purwaning Yuwana, "Strategi Revitalisasi UMKM Menggunakan Teknologi Digital di Tengah Pandemi Covid-19", *Journal of Technopreneurship on Economics and Business Review* 2, no. 1 (2020): 48.

kemampuan untuk meningkatkan stabilitas dan dinamisasi ekonomi sebuah negara, terutama negara berkembang seperti Indonesia.⁴

Setiap pelaku UMKM dituntut untuk lebih efisien dan efektif dalam menjalankan usahanya sehingga memiliki daya saing yang kuat dengan para kompetitornya. Mereka juga harus benar-benar dapat menghitung biaya produksi yang dikeluarkan untuk dapat menentukan harga jual yang tepat, sehingga tidak terjadi kesalahan yang dapat mempengaruhi harga jual produk mereka. Salah satu cara untuk mencapai tujuan ini adalah dengan menentukan harga pokok produksi (HPP) dan harga jual produk. Harga yang ditetapkan harus masuk akal, tidak terlalu rendah atau terlalu tinggi, dan konsekuensi dari kesalahan ini adalah bahwa jika harga jual produk yang ditetapkan terlalu tinggi akan mempengaruhi daya saing perusahaan, dan jika harga jual produk yang ditetapkan terlalu rendah akan berdampak pada ketidakseimbangan pencapaian laba yang diharapkan oleh perusahaan ataupun UMKM.⁵

Ada beberapa faktor yang dapat memengaruhi penentuan harga jual, seperti biaya, pesaing, dan penawaran atau permintaan. Namun, faktor terpenting yang harus dihitung oleh perusahaan untuk menetapkan harga jual adalah harga pokok produksi. Ada dua metode untuk menghitung harga pokok produksi yaitu menggunakan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*.⁶

⁴ Agung Parmono dan Aminatus Zahriyah, "Pelaporan Keuangan Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kabupaten Jember", *JIAI (Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia)* 6, no. 2 (Oktober, 2021): 211.

⁵ Alviani Lestari, Siti Ita Rosita, Tri Marlina, "Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual", *JIMKES Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 7, no. 1 (April, 2019): 172.

⁶ Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana, "Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah", *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 8, no. 1 (April, 2020): 10.

Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana pada tahun 2020 melalui riset yang berjudul “Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah”. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*, semua biaya yang termasuk untuk memproduksi suatu produk dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi, biaya tersebut antara lain biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik baik tetap maupun variabel. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variabel costing* hanya memasukan biaya-biaya yang bersifat variabel kedalam perhitungan harga pokok produksi untuk suatu produk, diantaranya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan 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.⁷

G'PREX *Fried Chicken* merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang kuliner tepatnya berada di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi. Usaha ini tergolong kategori usaha mikro kecil dan menengah

⁷ Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana, 10.

berdasarkan omzet penjualannya. Modal usaha juga sepenuhnya bersumber dari pemilik usaha dan usaha produksinya dikerjakan oleh pemilik usaha bersama anggota keluarga. Produk utama yang dihasilkan proses produksi ini adalah ayam *crispy* dan juga beberapa menu yang lainnya yaitu jamur *crispy*, usus *crispy*, udang *crispy*, wader *crispy*. Berdasarkan wawancara awal yang dilakukan oleh peneliti dengan pemilik usaha, ditemukan bahwa G'PREX *Fried Chicken* tidak menghitung harga pokok produksinya sesuai dengan kaidah atau teori yang berlaku. Penyebabnya karena pemilik usaha kurang begitu memahami dan tidak memiliki pengetahuan yang cukup tentang hal tersebut. Dalam menentukan harga jual pemilik hanya memperkirakan dan mengikuti harga pasar yang berlaku.⁸ Disisi lain letak dari G'PREX *Fried Chicken* terbilang lumayan strategis karena berdekatan dengan pasar Desa Jambewangi dan berdekatan dengan Stasiun Kereta Api Kalisetail, dan tempat ini juga merupakan wilayah yang padat UMKM sehingga menjadi pusat jual beli berbagai barang ataupun kulineran untuk masyarakat yang ada disekitar wilayah Desa Jambewangi khususnya, tak terkecuali juga ada konsumen dari luar daerah.

Salah satu hal penting yang harus diperhatikan pelaku UMKM dalam mempersiapkan penyusunan laporan keuangan untuk usahanya adalah perhitungan harga pokok produksi. Dengan menyusun harga pokok produksi yang tepat, pelaku UMKM akan dapat mengetahui beban atau biaya produksi

⁸ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 17 Desember 2023.

dari produk yang akan dihasilkan. Hal ini akan membuat pelaku UMKM dapat memprediksi harga jual yang optimal untuk memperoleh laba optimal pula.⁹

Oleh sebab itu, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa perhitungan harga pokok produksi dari usaha G'PREX *Fried Chicken*. Analisis perhitungan tersebut berarti menggambarkan proses untuk menghitung harga pokok produksi dari usaha tersebut. Dalam penelitian ini, peneliti berfokus pada produk ayam *crispy* sebagai produk yang akan dihitung harga pokoknya karena ayam *crispy* merupakan produk utama yang diproduksi setiap harinya.

Berdasarkan konteks penelitian di atas maka, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK PADA G'PREX *FRIED CHICKEN* DI DESA JAMBEWANGI KABUPATEN BANYUWANGI”.

B. Fokus Penelitian

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis penentuan harga jual produk G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi?

⁹ Liza Novietta, Ruswan Nurmadi, dan Kersna Minan, “Analisis Pentingnya Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan untuk Optimalisasi Harga Jual Produk UMKM”, *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi Digital (JAMED)* 2, no. 3 (Agustus, 2022): 57.

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi.
2. Untuk menganalisis penentuan harga jual produk G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi.

D. Manfaat penelitian

Manfaat penelitian berisi tentang bagaimana kontribusi atas apa yang akan diberikan setelah selesai melakukan penelitian. Manfaat penelitian terdiri atas manfaat teoritis dan praktis, seperti manfaat bagi peneliti, instansi dan masyarakat secara keseluruhan. Manfaat penelitian harus realistis.¹⁰ Berikut manfaat dari hasil penelitian yang dilakukan diantaranya:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini dapat bermanfaat dan menjadi sumbangan ilmu bagi pembacanya, karena dapat memberikan pemahaman tentang perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual. Karena dalam konteks suatu usaha, perhitungan suatu harga pokok produksi yang baik adalah alat penting untuk memastikan penentuan harga jual yang tepat dan efisien. Penelitian ini juga diharapkan bisa membantu kontribusi untuk para akademisi dalam mengembangkan penelitian dimasa yang akan datang, serta bisa juga dijadikan sebagai bahan referensi dalam penelitian selanjutnya.

¹⁰ Tim penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*, (Jember: IAIN Jember Press, 2020), 39.

2. Manfaat Praktis:

a. Bagi Peneliti

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah sarana pengembangan diri dan sarana untuk mempraktekan ilmu secara langsung yang telah diperoleh selama duduk dibangku perkuliahan ke dalam dunia kerja, serta dapat meningkatkan *skill* dan menambah pengetahuan dalam menghitung harga pokok produksi pada UMKM maupun perusahaan lain.

b. Bagi UMKM Terkait

Penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi dalam penerapan langsung di lapangan dan dapat digunakan sebagai tahapan dalam melakukan perhitungan terhadap harga pokok produksi untuk menentukan harga jual yang tepat.

c. Bagi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dari hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan ilmiah tentang harga pokok produksi dan dapat menjadi koleksi kepustakaan di Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, sehingga nantinya dapat dijadikan sebagai referensi oleh peneliti berikutnya.

d. Bagi Peneliti Lain

Dapat menjadi referensi dan menambah wawasan untuk melakukan penelitian selanjutnya, khususnya penelitian yang berkaitan

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

dengan analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk.

E. Definisi Istilah

Definisi istilah berisi tentang pengertian istilah-istilah penting yang menjadi titik perhatian peneliti di dalam judul penelitian. Tujuannya agar tidak terjadi kesalahpahaman terhadap makna istilah sebagaimana dimaksud oleh peneliti.¹¹

1. Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi, ada dua metode yang dapat digunakan untuk menentukan harga pokok produksi diantaranya yaitu metode harga pokok proses dan metode harga pokok pesanan. Metode harga pokok pesanan merupakan suatu metode dengan cara mengumpulkan biaya produksi untuk menentukan harga pokok produk pada perusahaan yang menghasilkan produk berdasarkan permintaan. Sedangkan metode harga pokok proses merupakan sebuah metode dengan cara mengumpulkan dan menghitung biaya produksi selama periode waktu tertentu.¹²

2. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Apabila tidak ada persediaan produk dalam

¹¹ Tim Penyusun, 45-46.

¹² Dwi Urip Wardoyo, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Atas Produk Studi kasus Pada PT Dasa Windu Agung," *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis* 1, no. 2 (Oktober, 2016): 186.

proses awal dan akhir, maka harga pokok produksi akan sama selama periode waktu tertentu.¹³

Biaya barang yang dibeli untuk diproses sebelum atau selama periode akuntansi berjalan disebut sebagai harga pokok produksi. Biaya persediaan adalah semua biaya yang ada disini. Biaya persediaan adalah semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan kemudian menjadi harga pokok penjualan ketika produk dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang diperlukan untuk membuat produk atau barang yang dijual.¹⁴

3. Harga Jual Produk

Harga Jual adalah harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan *mark up* yang digunakan untuk menutup biaya *overhead* pabrik perusahaan. Harga jual merupakan sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima oleh penjual. Harga jual juga dapat diartikan suatu nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran, dan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan atau *net price*. Dari beberapa pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa harga jual yang dimaksud adalah nilai akhir barang yang merupakan penjumlahan dari biaya-biaya produksi dan biaya lain untuk memproduksi suatu barang ditambah dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan.¹⁵

¹³ Daryanti dan Neng Indriyani, "Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Pabrik Roti Taeng Di Gowa", *Jurnal STIE YPUP Makassar* 17, no. 4 (2020): 632.

¹⁴ Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya* (Bogor: IN MEDIA, 2013), 13.

¹⁵ Achmad Slamet dan Sumarli, "Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres", *Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika* 11, no. 2 (2002): 46-47.

Berdasarkan penjelasan dari istilah-istilah di atas, maka dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan judul ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk agar dapat menciptakan harga yang sesuai dari biaya produksi yang dikeluarkan dan mendapatkan laba yang optimal.

Alasan penulis memilih judul ini dari segi alasan objektif yaitu mengingat bahwa persaingan di dunia kuliner terutama produk ayam geprek yang semakin diminati oleh para konsumen tidak terlepas adanya persaingan harga, sehingga memerlukan perhitungan dan penentuan harga maupun strategi yang tepat dalam menetapkan harga jual produk terhadap meningkatnya ketertarikan konsumen. Selain itu juga harga merupakan faktor yang sangat penting bagi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian, untuk itu penulis tertarik mengangkat judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk.”

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan mencakup penjelasan mengenai urutan pembahasan dalam skripsi, dimulai dari bab pendahuluan sampai dengan bab penutup. Susunan pembahasan ditulis dalam bentuk naratif deskriptif, bukan dalam bentuk daftar isi. Untuk lebih memudahkan pemahaman, berikut ini merupakan gambaran umum tentang susunan pembahasan skripsi:

BAB I: Pendahuluan. Bab ini meliputi tentang uraian konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi istilah, serta sistematika pembahasan.

BAB II: Kajian Kepustakaan. Dalam bab ini membahas tentang penelitian terdahulu yang dijadikan sebagai bahan referensi oleh peneliti, serta berisikan tentang kajian teori yang dijadikan sebagai pijakan dalam sebuah penelitian

BAB III: Metode Penelitian. Pada bagian ini berisi tentang pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subyek penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, keabsahan data, dan tahap-tahap penelitian.

BAB IV: Penyajian Data Dan Analisis. Pada bagian ini berisikan tentang gambaran obyek penelitian, penyajian data dan analisis, serta pembahasan temuan.

BAB V: Penutup. Pada bab bagian terakhir berisikan kesimpulan dan saran yang mana berfungsi untuk menyimpulkan dari hasil penelitian yang dilakukan serta memberikan saran terkait dengan temuan atau permasalahan dan juga memberikan saran kepada peneliti selanjutnya tentang fenomena yang serupa.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
LEMBER



BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

1. Jurnal yang disusun oleh Luh Nyoman, Larasanty, Animah, dan Isnawati dengan judul, “*Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kecil Sentra Pengrajin Bambu Pada UKM Wahana Bambu Wilis Gunung Sari Lombok Barat*” dikeluarkan oleh Universitas Mataram, 2019.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi UKM Wahana Bambu Wilis adalah: Berugak Bambu Rp4.043.000,00, Kursi Rp683.226,00, Dipan Malas Rp300.246,00, Rak Rp238.040,00, dan

Bedek Rp125.500,00. Sedangkan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* adalah: Berugak Bambu Rp4.047.473,00, Kursi Rp699.165,00, Dipan Malas Rp316.272,00, Rak Rp253.979,00, dan Bedek Rp142.552,00. Terlihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UKM lebih rendah daripada penentuan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa metode biaya penuh ini menempatkan semua biaya pada setiap produk.¹⁶

Persamaan pada penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi, terkait jenis penelitiannya pun juga sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif. Perbedaan pada penelitian ini adalah, pada

¹⁶ Luh Nyoman Chintya, Larasanty, Animah, Isnawati, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi”, 100-101.

penelitian terdahulu membahas tentang penentuan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* dan sistem *Activity Based Costing* (ABC). Sedangkan pada penelitian sekarang hanya membahas mengenai penentuan harga pokok produksi dan penentuan harga jual produk saja.

2. Skripsi disusun oleh Nia Asprilia dengan judul, “*Analisis Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Pencapaian Laba pada PT Sumber Rejeki Varia di Surabaya*” dikeluarkan oleh Universitas Bhayangkara Surabaya, 2019.

Perhitungan biaya produksi yang digunakan PT Sumber Rejeki Varia didasarkan pada metode biaya variabel. Berikut biaya produksi tiga

periode 2016, 2017, dan 2018 adalah: 2016: Rp3.425.696.000,00, 2017: Rp3.671.756.000,00, 2018: Rp3.308.466.000,00. Sedangkan perhitungan biaya produksi dengan metode *Full Costing* selama tiga periode: 2016, 2017, 2018: adalah 2016: Rp3.558.171.600,00, 2017: Rp3.806.951.600,00, 2018: Rp3.446.381.600,00. Dalam hal ini biaya produksi yang dihitung oleh PT. Sumber Rejeki Varia gagal memperoleh manfaat sebesar yang menjadi hak PT. Sumber Rejeki Varia sendiri dikarenakan ada beberapa elemen biaya yang tidak diperhatikan dalam laporan biaya produksi seperti: Biaya gaji administrasi produksi (tenaga kerja tidak langsung), penyusutan mesin dan peralatan, serta biaya penyusutan bangunan pabrik.¹⁷

¹⁷ Nia Asprilia, “Analisis Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Pencapaian Laba Pada PT Sumber Rejeki Varia Di Surabaya ” (Skripsi, Universitas Bhayangkara, Surabaya, 2019), 43-85.

Persamaan penelitian ini dengan sebelumnya sama-sama menggunakan penelitian kualitatif, sama-sama menggunakan metode *Full Costing* untuk menentukan biaya produksi, dan teknik pengumpulan datanya juga sama dilakukan melalui wawancara tatap muka. Bedanya dengan penelitian ini adalah jika penelitian sebelumnya membahas tentang penentuan biaya produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dan keuntungan yang diperoleh perusahaan, maka penelitian ini hanya membahas mengenai penentuan biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* dan harga jualnya saja.

3. Jurnal yang disusun Eko Purwanto, dan Sinta Sukma Watini yang berjudul, “*Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Studi Kasus Usaha Regar Fruit*” dikeluarkan oleh Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia, 2020.

Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi pada usaha Buah Regar dengan metode *Full Costing*, biaya produksi per unit pada usaha Buah Regar adalah Rp9.590,00 dibulatkan menjadi Rp10.000,00. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi per unit dengan metode *Full Costing* adalah Rp11.165,00 dibulatkan menjadi Rp12.000,00. Menghitung biaya dengan metode *Full Costing* memiliki keuntungan dalam menghitung jumlah seluruh biaya, baik biaya tetap maupun biaya variabel, sehingga memberikan alat analisis yang berguna untuk menentukan harga jual. Dalam hal ini Regar Fruit melakukan perhitungan harga dengan benar, namun ada beberapa elemen biaya yang

tidak dimasukkan dalam perhitungan, antara lain: Biaya tagihan listrik, biaya iklan, biaya perlengkapan pabrik, dan biaya pemakaian air.¹⁸

Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian saat ini adalah sama-sama membahas mengenai perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*. Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang adalah teori mengenai harga jual produk tidak dibahas pada penelitian sebelumnya, sedangkan harga jual produk dibahas pada penelitian kali ini.

4. Jurnal yang disusun oleh Ilham Nurizki Fadli, dan Rizka Ramayanti yang berjudul “*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu*” dikeluarkan oleh Universitas Trilogi 2020.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* dengan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UKM Digital Printing Prabu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan metode *Full Costing* UKM Digital Printing Prabu dalam menentukan biaya produksi memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh UKM Digital Printing Prabu itu sendiri. Dengan menggunakan metode *Full Costing* untuk menentukan biaya produksi, diperoleh hasil sebesar Rp19.293,00. Sedangkan hasil penentuan harga pokok produksi menurut metode yang digunakan

¹⁸ Eko Purwanto dan Sinta Sukma, “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Studi Kasus Usaha Regar Fruit”, *Journal Of Applied Managerial Accounting* 4, no. 2 (2020): 251-252.

perusahaan adalah sebesar Rp13.976,00. Peralnya UKM Digital Printing Prabu hanya memperhitungkan biaya bahan baku flexi, biaya tenaga kerja, dan overhead pabrik di China. Dalam hal ini hanya tagihan listrik saja dan belum memperhitungkan biaya bahan baku seperti biaya tinta, biaya perekat, dan lain-lain. Biaya mata dan biaya lain-lain seperti penyusutan peralatan produksi, biaya sewa ruang, biaya pelarut, biaya kain, dll ketika menentukan harga pokok produk.¹⁹

Persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah penggunaan metode kualitatif, penggunaan metode *Full Costing* untuk menghitung harga pokok produksi, dan penggunaan wawancara langsung dengan pemilik usaha. Perbedaan dari penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Sedangkan pada penelitian sekarang teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

5. Jurnal disusun oleh Muhammad Ramadhani, "*Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Usaha Amplang UD. Taufik Jaya Makmur Di Samarinda*" dikeluarkan oleh Universitas Mulawarman, 2020.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Usaha Amplang UD Taufik Jaya Makmur Di Samarinda, maka dapat

¹⁹ Ilham Nurizki Fadli dan Rizka Ramayanti, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu", *Jurnal Akuntansi* 7, no. 2 (Juli, 2020): 148-160.

disimpulkan dimana dengan menggunakan metode *full costing* memiliki keuntungan yaitu memiliki angka nominal yang lebih tinggi daripada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan selama ini, disebabkan dalam perhitungan harga pokok produksi pada metode *full costing* memasukkan semua akun biaya baik yang berjenis variabel maupun tetap. Adapun saran terhadap UD Taufik Jaya Makmur di Samarinda sebaiknya memperhitungkan dan membebankan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik yang ada dalam satu periode produksi (bulan). Hal ini dilakukan agar informasi mengenai harga pokok produksi dapat menjadi dasar yang baik bagi pabrik dalam menetapkan harga penjualan amplang pada UD Taufik Jaya Makmur di Samarinda. Untuk di masa yang akan datang, usaha amplang Taufik Jaya Makmur di Samarinda sebaiknya mencari pemasok bahan baku yang lebih murah, sehingga dapat menekan harga pokok produksi pengolahan amplang.²⁰

Persamaan penelitian saat ini dan penelitian sebelumnya sama-sama membahas bagaimana menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*. Penelitian ini berbeda dari penelitian sebelumnya karena penelitian sebelumnya menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, tetapi dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif.

²⁰ Muhammad Ramadhani, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Usaha Amplang UD. Taufik Jaya Makmur Di Samarinda", *Jurnal Administrasi Bisnis* 8, no. 2 (2020): 150.

6. Skripsi Resti Seliana yang berjudul, “*Perhitungan Penetapan Harga Dengan Metode Full Costing Dalam Perspektif Ekonomi Islam*” Studi Kasus Pada UMKM Produksi Tempe Ibu Marsela Kelurahan Napal, Kecamatan Seluma, Kabupaten Seluma dikeluarkan oleh Institut Agama Islam Negeri IAIN Bengkulu, 2021.

Dalam Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan penetapan harga yang dilakukan oleh UMKM yang memproduksi tempe Ibu Marsela; untuk mengetahui perhitungan penetapan harga yang dilakukan oleh UMKM yang menggunakan metode biaya penuh; dan untuk mengetahui perhitungan penetapan harga yang dilakukan oleh

UMKM yang menggunakan perspektif ekonomi Islam. Metode perusahaan menghitung harga pokok produksi tempe perbungkus lebih rendah daripada metode biaya penuh. Harga untuk 80 gram tempe, 120 gram tempe, 190 gram tempe, 2.572,00 tempe, 270 gram tempe, dan 420 gram tempe masing-masing adalah Rp1.083,00. Sedangkan harga pokok produksi tempe perbungkus menggunakan metode *Full Costing* adalah sebagai berikut: tempe 80 gram Rp1.091,00, tempe 120 gram Rp1.636,00, tempe 190 gram Rp2.726,00, tempe 270 gram Rp3.681,00, dan tempe 420 gram Rp5.725,00.²¹

Persamaan antara penelitian sebelumnya dan penelitian sekarang sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif dan membahas harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*. Namun perbedaan penelitian

²¹ Resti Seliana, “*Perhitungan Penetapan Harga Dengan Metode Full Costing Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada UMKM Produksi Tempe Ibu Marsela Kelurahan Napal, Kecamatan Seluma, Kabupaten Seluma)*”, (Skripsi IAIN Bengkulu, 2021).

terdahulu membahas perhitungan penetapan harga dengan metode *Full Costing* dalam perspektif Islam, sedangkan penelitian sekarang membahas perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk.

7. Skripsi yang disusun oleh Amaliyah Nur Rizkiyah, “*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada Home Industry Kerupuk Gandum ‘SUMBER REJEKI’ Semarang*” dikeluarkan oleh Universitas Semarang, 2021.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui aplikasi metode full costing pada industri kerupuk gandum rumahan "Sumber Rejeki" di Semarang dalam menentukan harga pokok produksi. Metode ini

menghitung harga pokok produk dengan mempertimbangkan semua biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa home industry Sumber Rejeki menggunakan metode yang sederhana untuk menghitung harga pokok produksi. Ini karena home industry Sumber Rejeki belum menjelaskan semua biaya yang digunakan selama proses produksi. Hasil perhitungan harga pokok produksi rumah industri sebesar Rp325,00 perbungkus. Sedangkan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* perbungkus adalah Rp397,000. Metode ini merinci semua biaya overhead, baik tetap maupun variabel, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi.²²

²² Amaliyah Nur Rizkiyah, “*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Kerupuk Gandum Sumber Rejeki Semarang*” (Skripsi, Universitas Semarang, Semarang, 2021), 25-48.

Persamaan penelitian saat ini dan penelitian sebelumnya sama-sama menggunakan jenis metode kualitatif dan teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Perbedaan penelitian terdahulu dengan peneliti yang sekarang adalah pada penelitian terdahulu membahas teori tentang akuntansi biaya, biaya, biaya produksi, dan metode perhitungan harga pokok produksi. Sedangkan pada penelitian sekarang membahas mengenai teori harga pokok produksi, harga jual produk, dan penentuan harga jual dalam perspektif Islam.

8. Jurnal disusun oleh Yakies Szahro dan Teguh Purwanto “*Analisis Penentuan Harga Poko Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo*” dikeluarkan oleh Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, 2021.

Hasil penelitian yang telah penulis lakukan pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo yaitu penghitungan terhadap harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* maupun dengan metode *Variable Costing* untuk menentukan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo memiliki perbedaan harga pokok produksi dan harga jual dimana perhitungan menggunakan Metode *Full Costing* lebih besar daripada perhitungan dengan metode *variable costing*. Perbandingan hasil hitung harga pokok produksi pada 6 produk UKM Keripik Pedas Morang-Moreng pada Metode *Full Costing* memiliki hasil perhitungan Keripik Cimol Rp. 6.230, Keripik Usus Rp. 6.733, Makaroni Rp. 6.149, Keripik Kebab Rp. 4.945, Mie Lidi Rp. 5.161, Kerupuk Seblak

Rp. 5.855, sedangkan pada metode *Variable Costing* memiliki hasil perhitungan Keripik Cimol Rp. 6.230, Keripik Usus Rp. 6.733, Makaroni Rp. 6.149, Keripik Kebab Rp. 4.937, Mie Lidi Rp. 5.154, Kerupuk Seblak Rp. 5.847. Menentukan harga jual produk dengan metode “*cost plus pricing*” pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo memiliki hasil perhitungan pada metode *full costing* Keripik Cimol Rp. 7.480, Keripik Usus Rp. 8.085, Makaroni Rp. 7.384, Keripik Kebab Rp. 5.933, Mie Lidi Rp. 6.193, Kerupuk Seblak Rp. 7.025, sedangkan hasil perhitungan pada metode *variable costing* Keripik Cimol Rp. 7.475, Keripik Usus Rp. 8.079, Makaroni Rp. 7.378, Keripik Kebab Rp. 5.924, Mie Lidi Rp. 6.184, Kerupuk Seblak Rp. 7.016.²³

Persamaan penelitian ini dan penelitian sebelumnya sama-sama membahas cara menghitung harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya karena penelitian sebelumnya menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, tetapi penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif.

9. Jurnal disVusun oleh Fitria Marisyah, “*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan*” dikeluarkan Politeknik Darussalam, 2022.

²³ Yakies Szahro dan Teguh Purwanto, “Analisis Penentuan Harga Poko Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo”, *Journal of Sustainability Business Research* 2, no. 2 (Juni 2021): 424.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan perbedaan antara metode perusahaan dan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produk. Hasilnya menunjukkan bahwa metode perusahaan menghasilkan angka yang lebih besar untuk perhitungan harga pokok produksi daripada metode full costing. Ini disebabkan oleh fakta bahwa metode biaya penuh menampilkan semua biaya secara rinci, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Sebaliknya, dengan metode perusahaan, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah karena perusahaan tidak memasukan biaya overhead pabrik secara rinci ke dalam biaya produksi. Hasil perhitungan harga pokok produksi tempe adalah Rp13.320.620,00 menggunakan metode Full Costing, sedangkan harga pokok produksi tempe menggunakan metode perusahaan adalah Rp9.246.620,00. Berdasarkan hasil perhitungan kedua metode tersebut, dapat disimpulkan bahwa metode Full Costing memasukkan semua elemen biaya dalam biaya produksi, termasuk harga pokok produksi tempe.²⁴

Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama membahas cara menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*. Metode ini memasukkan semua biaya, baik tetap maupun variabel. Namun, ada perbedaan antara kedua penelitian ini. Penelitian sebelumnya menggunakan metode deskriptif dan analisis kuantitatif yang

²⁴ Fitria Marisya, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan," *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah* 7, no. 2 (Februari, 2022): 144-150.

disajikan dengan angka, sementara penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan deskriptif.

10. Jurnal disusun oleh Rindy Silawati dan Vianny Nabiilah Haryanto “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Ayam Gepuk Pak Gembus Karawang)” dikeluarkan oleh Universitas Singaperbangsa Karawang, 2023.

Hasil analisis perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dan metode yang digunakan untuk menghitung biaya pokok produksi Ayam Gepuk Pak Gembus cabang Karawang menunjukkan bahwa harga

pokok produksi pada Ayam Islam Pak Gembus sebagai subjek penelitian masih memerlukan perhitungan. Biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik adalah komponen biaya yang dihitung oleh Ayam Gepuk Pak Gembus di cabang Karawang. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual ayam gepuk Pak Gembus Karawang dengan menggunakan metode biaya penuh. Hasilnya menunjukkan bahwa harga pokok produksi ayam gepuk Pak Gembus Karawang adalah Rp. 23.297 per bungkus, dengan biaya total bulanan sebesar Rp. 69.893.000.²⁵

Persamaan penelitian ini dan penelitian sebelumnya sama-sama membahas perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif.

²⁵ Rindy Silawati dan Vianny Nabiilah Haryanto, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Ayam Gepuk Pak Gembus Karawang)”, *Journal of Management and Business* 7, no. 2 (2023): 20.

Yang berbeda dari kedua penelitian ini adalah bahwa penelitian sebelumnya hanya berfokus pada metode *Full Costing*, sedangkan penelitian ini juga menghitung harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*.

Berdasarkan deskripsi di atas, maka berikut tabulasi dari beberapa penelitian terdahulu:

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Luh Nyoman, Larasanty, Animah, dan Isnawati, (2019)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kecil Sentra Pengrajin Bambu Pada UKM Wahana Bambu Wilis Gunung Sari Lombok Barat	Persamaan pada penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi, jenis penelitiannya juga sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif	Perbedaan pada penelitian adalah, pada penelitian terdahulu membahas mengenai penentuan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> dan sistem <i>Activity Based Costing</i> (ABC). Sedangkan pada penelitian sekarang hanya membahas mengenai penentuan harga pokok produksi dan penentuan harga jual produk.
2	Nia Asprilia, (2019)	Analisis penerapan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing dalam pencapain laba	Persamaan pada penelitian ini adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif, sama-sama menyangkut harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> , teknik	Perbedaan dengan penelitian ini adalah pada penelitian terdahulu membahas penentuan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> dan laba

No	Penulis	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
		pada PT Sumber Rejeki Varia di Surabaya	pengumpulan data sama-sama dilakukan dengan cara wawancara secara langsung	yang dicapai oleh perusahaan, sedangkan penelitian sekarang hanya membahas mengenai penentuan harga pokok dan harga jual produk.
3	Eko Purwanto, dan Sinta Sukma Watini, (2020)	Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Studi Kasus Usaha Regar Fruit	Persamaan dengan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang yaitu, sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i>	Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang adalah, pada penelitian terdahulu tidak membahas teori tentang harga jual produk, sedangkan pada penelitian sekarang membahas tentang harga jual produk.
4	Ilham Nurizki Fadli, dan Rizka Ramayanti, (2020)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu	Persamaan dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama menggunakan metode kualitatif, dan sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> , serta teknik pengumpulan datanya sama-sama dilakukan dengan wawancara secara langsung kepada sang pemilik	Perbedaan dari penelitian ini adalah, pada penelitian terdahulu teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Sedangkan pada penelitian sekarang teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.
5	Muhammad Ramadhani (2020)	Perhitungan Harga Pokok Produksi	Persamaan dengan penelitian terdahulu dengan penelitian	Perbedaan penelitian ini dari penelitian

No	Penulis	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
		Dengan Metode Full Costing Pada Usaha Amplang UD. Taufik Jaya Makmur Di Samarinda	sekarang yaitu, sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>Full Costing</i>	sebelumnya karena penelitian sebelumnya menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, tetapi dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif.
6	Resti Seliana, (2021)	Perhitungan Penetapan Harga Dengan Metode Full Costing Dalam Perspektif Ekonomi Islam	Persamaan antara penelitian sebelumnya dan penelitian sekarang sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif dan membahas harga pokok produksi dengan metode <i>Full Costing</i> .	Perbedaan penelitian terdahulu membahas perhitungan penetapan harga dengan metode <i>Full Costing</i> dalam perspektif Islam, sedangkan penelitian sekarang membahas perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk.
7	Amaliyah Nur Rizkiyah, (2021)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada Home Industry Kerupuk Gandum 'SUMBER REJEKI' Semarang	Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang sekarang adalah sama-sama menggunakan jenis metode kualitatif. Serta teknik pengumpulan data sama-sama dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi	Perbedaan penelitian terdahulu dengan peneliti sekarang yaitu, pada penelitian terdahulu membahas teori tentang akuntansi biaya, biaya, biaya produksi, dan metode perhitungan harga pokok produksi. Sedangkan pada penelitian sekarang membahas

No	Penulis	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
				mengenai teori harga pokok produksi, harga jual produk, dan penentuan harga jual dalam perspektif Islam.
8	Yakies Szahro dan Teguh Purwanto, (2021)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo	Persamaan dengan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang yaitu, sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya karena penelitian sebelumnya menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, tetapi penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif.
9	Fitria Marisyah, (2022)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan	Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>Full Costing</i> , yang mana pada metode ini memasukan semua biaya baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel	Perbedaan dari penelitian ini yaitu, pada penelitian terdahulu menggunakan jenis metode penelitian deskriptif dan analisa kuantitatif yang disajikan dengan angka-angka. Sedangkan pada penelitian sekarang menggunakan jenis metode penelitian deskriptif dan menggunakan pendekatan penelitian kualitatif
10	Rindy Silawati dan Vianny Nabiilah	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi	Persamaan dengan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang yaitu,	Perbedaan dalam penelitian ini adalah, pada penelitian

No	Penulis	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
	Haryanto, (2023)	Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Ayam Gepuk Pak Gembus Karawang)	sama-sama membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>Full Costing</i> dan sama-sama menggunakan jenis metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Banyuwangi.	terdahulu dalam perhitungan harga pokok produksi hanya berfokus pada metode <i>Full Costing</i> saja. Sedangkan pada penelitian sekarang dalam perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah yang berlaku secara umum dan tepat.

Sumber: Data diolah oleh Peneliti

Dalam penelitian ini, penulis tidak terlepas dari penelitian-penelitian sebelumnya yang membahas tentang harga pokok produksi.

Penelitian-penelitian sebelumnya merupakan acuan bagi penulis untuk melakukan dan membuat penelitian ini. Di mana dalam penelitian-penelitian sebelumnya merupakan bahan perbandingan untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan serta dapat mengetahui dan membandingkan metode-metode yang digunakan dalam penelitian sebelumnya. Adapun hal yang menarik dalam penelitian ini yaitu menganalisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk. Penelitian ini juga terdiri dari dua titik fokus pembahasan atau variabel yaitu tentang perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk yang pada penelitian-penelitian sebelumnya kebanyakan hanya memfokuskan pada perhitungan harga pokok produksi dan perbandingan perhitungan dengan metode yang ada.

B. Kajian Teori

Bagian ini berisi tentang pembahasan teori yang dijadikan sebagai perspektif dalam melakukan penelitian. Pembahasan teori yang lebih luas dan mendalam akan semakin memperdalam wawasan penelitian dalam mengkaji permasalahan yang hendak dipecahkan sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian.²⁶ Kajian teori dalam penelitian ini meliputi:

1. Harga Pokok Produksi

a. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sekumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir, harga pokok produksi akan sama selama periode waktu tertentu.²⁷

Biaya barang yang dibeli untuk diproses sebelum atau selama periode akuntansi berjalan disebut dengan harga pokok produksi. Biaya persediaan adalah semua biaya ini. Biaya persediaan adalah semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan kemudian menjadi harga pokok penjualan ketika produk dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang diperlukan untuk membuat produk atau barang yang dijual.²⁸ Biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga yaitu:²⁹

²⁶ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan*, 46.

²⁷ Daryanti, Neng Indriyani, "Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi", 632.

²⁸ Sofia Prima Dewi, Septian Bayu Kristanto, "Akuntansi Biaya", 13.

²⁹ Sofia Prima Dewi, 13.

(1) Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk membeli semua bahan yang pada akhirnya akan termasuk dalam objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi), dan dapat ditelusuri ke objek biaya secara ekonomis. Contohnya adalah penggunaan kulit, benang, paku, lem, dan cat pada bisnis sepatu.

(2) Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung. Istilah tenaga kerja langsung digunakan untuk menunjuk tenaga kerja (karyawan) yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung meliputi kompensasi atas seluruh tenaga kerja manufaktur yang dapat ditelusuri ke objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dengan cara yang ekonomis. Misalnya upah yang dibayarkan kepada karyawan bagian pemotongan atau bagian perakitan atau bagian pengecatan pada perusahaan mebel.

(3) Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik (biaya produksi tidak langsung) adalah seluruh biaya manufaktur yang terkait dengan objek biaya namun tidak dapat ditelusuri ke objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dengan cara yang ekonomis. Contoh biaya *overhead* pabrik antara lain:³⁰

³⁰ Sofia Prima Dewi, 13.

- (1) Biaya tenaga kerja tidak langsung (upah mandor, upah satpam pabrik, gaji manajer pabrik)
- (2) Biaya bahan baku penolong (pelumas, bahan pembersih)
- (3) Biaya reparasi dan pemeliharaan mesin pabrik
- (4) Biaya pemeliharaan gedung pabrik
- (5) Biaya penyusutan mesin pabrik

Biaya yang terjadi di bagian penjualan dan pemasaran atau bagian umum dan administrasi tidak digolongkan sebagai biaya produksi, karena biaya-biaya tersebut tidak dikeluarkan/digunakan dalam proses

b. Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Efa Agustina, dkk pada tahun 2020 melalui jurnal yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Makmur Dengan Metode Full Costing” memaparkan mengenai tujuan dilakukannya perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut.³¹

- (1) Untuk memenuhi keperluan pelaporan eksternal dalam hal penilaian persediaan dan penentuan laba.
- (2) Untuk pedoman pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk.
- (3) Untuk menilai prestasi bawahannya dan bagian organisasi tersebut sebagai investasi ekonomi.

³¹ Efa Agustina, Refky Syafri, dan Wella Rosa Lina, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Makmur Dengan Metode Full Costing”, *Research In Accounting Journal* 1, no. 1 (2020): 140-154.

c. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Agus Purwaji dalam bukunya, metode perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan cara menyertakan seluruh unsur biaya produksi atau hanya unsur biaya yang bersifat variabel saja. Berikut ini dua metode yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi:³²

1) Metode *Full Costing*

Metode perhitungan biaya dengan penyerapan penuh atau sering juga disebut sebagai *full costing* adalah metode penentuan biaya produksi atas produk dengan memperhitungkan

seluruh unsur biaya. Unsur-unsur biaya tersebut, antara lain biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap yang akan tetap melekat sebagai biaya pada persediaan produk yang belum terjual dan tetap dianggap sebagai beban (beban pokok penjualan) manakala produk tersebut telah terjual. Metode perhitungan biaya dengan penyerapan penuh umumnya digunakan bagi kepentingan pihak eksternal.³³

Biaya bahan langsung	xxxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>xxxx</u> +
Harga pokok produksi	xxxx

³² Agus Purwaji, Wibowo, Sabarudin Muslim, *Akuntansi Biaya*, Edisi 2 (Jakarta Selatan: Salemba Empat, 2016): 40.

³³ Agus Purwaji, Wibowo, Sabarudin Muslim, 41.

2) Metode *Variable Costing*

Metode perhitungan biaya variabel adalah metode penentuan biaya produksi atas produk hanya dengan memperhitungkan unsur biaya yang bersifat variabel saja. Unsur-unsur biaya tersebut, antara lain biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dalam metode ini, biaya *overhead* pabrik tetap diperlakukan sebagai biaya periodik. Metode perhitungan biaya variabel ini umumnya digunakan untuk keperluan pihak internal atau manajemen.³⁴

Biaya bahan langsung	xxxx
----------------------	------

Biaya tenaga kerja langsung	xxxx
-----------------------------	------

Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	$\frac{\text{xxxx}}{\quad} +$
---------------------------------------	-------------------------------

Harga pokok produksi	xxxx
----------------------	------

2. Harga Jual Produk

a. Pengertian Harga Jual

Harga Jual adalah harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan *mark up* yang digunakan untuk menutup biaya *overhead* pabrik perusahaan. Harga jual merupakan sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima oleh penjual. Harga jual juga dapat diartikan suatu nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran, dan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan atau *net price*.

³⁴ Agus Purwaji, Wibowo, Sabarudin Muslim, 41.

Dari beberapa pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa harga jual yang dimaksud adalah nilai akhir barang yang merupakan penjumlahan dari biaya-biaya produksi dan biaya lain untuk memproduksi suatu barang ditambah dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan.³⁵

b. Tujuan Penetapan Harga Jual

Ruthia Bahri dan Rahmawaty melalui riset yang berjudul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)”.

Tujuan perusahaan dalam menetapkan harga jual ada bermacam-macam, semakin jelas tujuan suatu perusahaan maka akan semakin

mudah menetapkan harga jual produk. Tujuan penetapan harga jual

yang dilakukan perusahaan adalah sebagai berikut:

- (1) Kelangsungan hidup perusahaan.
- (2) Memaksimalkan laba.
- (3) Kepemimpinan mutu produk.
- (4) Meningkatkan penjualan.
- (5) Mempertahankan dan memperluas pangsa pasar.
- (6) Menstabilkan harga.³⁶

³⁵ Achmad Slamet dan Sumarli, “Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi”, 46-47.

³⁶ Ruthia Bahri dan Rahmawaty, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)”, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)* 4, no. 2 (2019): 346.

c. Proses Penetapan Harga Jual

Penetapan harga jual produk harus dilakukan dalam beberapa tahapan yang harus diperhitungkan oleh pelaku usaha. Tahapan penetapan harga jual produk diantaranya adalah sebagai berikut:

- (1) Tujuan penetapan harga.
- (2) Memperkirakan permintaan untuk barang yang dijual dan elastisitas harganya.
- (3) Mengantisipasi reaksi dalam persaingan.
- (4) Menentukan pangsa pasar yang dapat diharapkan.
- (5) Memilih strategi harga untuk mencapai pasar sasaran.

(6) Mempertimbangkan kebijakan pemasaran perusahaan.

(7) Memilih metode penetapan harga.³⁷

d. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Harga Jual

- (1) *Customers* atau pelanggan
- (2) *Competitors* atau pesaing
- (3) *Costs* atau biaya³⁸

e. Metode Penentuan Harga Jual

Dalam penelitian ini yang digunakan dalam menentukan harga jual produk adalah metode *Full Cost Pricing*. Pada metode ini semua jenis biaya dipakai sebagai dasar untuk menentukan harga jual. Jadi semua biaya untuk membuat produk tersebut dihitung ditambah persentase

³⁷ Ruthia Bahri dan Rahmawaty, 346.

³⁸ Nur Ika Mauliyah dan Eny Aslichatul Kirom, "Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran Pada Pedagang Pasar Tradisional (Studi Fenomenologi Pedagang Sayur DI Blitar)", *ISSN: 2540-816X* 3, no. 1 (2018).

laba yang diinginkan. Penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing*), ketika menggunakan metode ini untuk menentukan harga jual per unit suatu produk, harga jual per unit ditentukan dengan menghitung semua biaya per unit ditambah jumlah/persentase tertentu untuk menutupi keuntungan yang diharapkan untuk unit tersebut.³⁹ Rumus perhitungan yang digunakan dalam penentuan harga jual adalah sebagai berikut:

Tabel 2.2
Metode Full Cost Pricing

Biaya bahan baku	Rp xxxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp xxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp xxxx
Jumlah biaya	Rp xxxx
Markup = ... % x Rp xxx =	Rp xxxx
Harga Jual Per unit Produk	Rp xxxx

Sumber: Data 2024

3. Harga Dalam Perspektif Islam

a. Penetapan Harga Dalam Islam

Harga adalah suatu nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang lain untuk memperoleh manfaat dari suatu barang atau jasa bagi seseorang atau kelompok pada waktu tertentu dan tempat tertentu. Istilah harga digunakan untuk memberikan nilai finansial pada suatu produk barang atau jasa. Kaitanya dengan Islam, bahwa harga tersebut terbentuk secara alami, yakni terbentuk melalui permintaan dan penawaran dalam rangka untuk mewujudkan masalah. Ketika harga-harga melonjak pada masa Rasulullah saw.,

³⁹ Achmad Slamet dan Sumarli, "Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi", 48.

para sahabat berkata, yang artinya: “Wahai Rasulullah, tentukanlah harga untuk kami”. Rasulullah saw. menjawab: Sesungguhnya Allah-lah yang menentukan harga, yang mencabut, yang membentangkan, dan yang memberi rezeki. Saya sungguh berharap dapat bertemu Allah dalam keadaan tidak seorang pundari kalian yang menuntut kepadaku karena kezaliman dalam darah dan harta.⁴⁰

Hadist di atas menunjukkan bahwa penetapan harga dalam Islam berdasarkan sunatullah atau berjalan secara alami sesuai kondisi pasar tanpa penentuan dari kekuasaan manusia. Jika demikian adanya, maka penentuan harga yang menimbulkan ketidakseimbangan pada pasar

berarti akan menimbulkan kerugian bagi pembeli atau penjual, ini adalah suatu kezaliman. Oleh karena itu, harga harus sesuai dengan kekuatan penawaran dan permintaan di pasar, artinya harga barang tidak boleh ditetapkan oleh pemerintah, karena ketentuan harga tergantung pada interaksi permintaan dan penawaran.⁴¹

Namun demikian, Islam masih memberikan peluang pada kondisi tertentu untuk melakukan intervensi harga bila para produsen/penjual melakukan kecurangan yang menekan dan merugikan konsumen. Di masa Khulafaur Rasyidin, para khalifah pernah melakukan intervensi pasar, baik pada sisi supply maupun demand. Intervensi pasar yang dilakukan Khulafaur Rasyidin sisi supply, yaitu mengatur jumlah barang yang ditawarkan seperti yang dilakukan Umar

⁴⁰ Syaparuddin, *Ilmu Ekonomi Mikro Islam* (Yogyakarta: Trus Media Publishing, 2017), 208.

⁴¹ Syaparuddin, 208-209.

bin Khattab ketika mengimpor gandum dari Mesir untuk mengendalikan harga gandum di Madinah. Sedang intervensi pasar dari sisi demand dilakukan dengan menanamkan sikap sederhana dan menjauhkan diri dari sifat konsumerisme.⁴²

b. Penetapan Harga Menurut Fiqih Muamalah

Dalam fiqih muamalah dikenal dua istilah berbeda mengenai harga suatu daging, yaitu *as-saman* dan *as-sir*. *As-saman* adalah patokan harga suatu daging, sedangkan *as-si'r* adalah harga yang berlaku secara aktual di dalam pasar. Ulama fiqih membagi *as-si'r* menjadi dua macam Pertama, harga yang berlaku secara alami, tanpa

campur tangan pemerintah. Dalam hal ini, pedagang bebas menjual barang dengan harga yang wajar, dengan mempertimbangkan keuntungannya.

Dalam harga yang berlaku secara alami tidak boleh campur tangan Pemerintah, karena campur tangan pemerintah dalam kasus ini dapat membatasi kebebasan dan merugikan hal para pedagang ataupun produsen. Kedua, harga suatu komoditas yang ditetapkan pemerintah setelah pertimbangan modal dan keuntungan wajar bagi pedagang maupun produsen serta melihat keadaan ekonomi yang riil dan daya beli masyarakat. Penetapan harga pemerintah dalam pemerintah ini disebut dengan *at-tas 'ir al-jabbari*.⁴³

⁴² Syaparuddin, 209.

⁴³ Ade Irma Dwiratnaningrum, "Mekanisme Penetapan Harga Dalam Pandangan Islam (Studi Kasus Pada Pedagang Kaki Lima di Pasar Tradisional Ranomeeto)", *Research Business and Economics Studies* 3, no.1 (2022): 47.



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Pendekatan penelitian berisikan uraian tentang pendekatan penelitian yang dipilih. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.⁴⁴

Jenis penelitian yang digunakan peneliti yaitu deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang memaparkan menjelaskan informasi tentang suatu gejala, peristiwa, atau kejadian sebagaimana adanya. Pada penelitian deskriptif tidak diadakan perlakuan atau tindakan (*action*) terhadap variabel-variabel yang akan dideskripsikan.⁴⁵ Jenis deskriptif ini dipilih karena dapat memberikan pengertian dalam fenomena yang akan diteliti guna mendapatkan data secara akurat dan faktual. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif ini dapat memperoleh kesimpulan yang berlaku umum tentang perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk.

⁴⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D* (Bandung: Alfabeta, 2022), 92.

⁴⁵ Abd. Mukhid, *Metodologi Penelitian Pendekatan Kuantitatif* (Surabaya: CV. Jakad Media Publishing, 2021), 16.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi pelaksanaan penelitian dilakukan di G'PREX *Fried Chicken* Dusun Panjen RT 01/RW 01 Desa Jambewangi Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi.

Alasan dari peneliti memilih G'PREX *Fried Chicken* sebagai lokasi penelitian karena G'PREX *Fried Chicken* ini merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner tepatnya berada di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi. Di sisi lain, peneliti menemukan sebuah temuan pada G'PREX *Fried Chicken* bahwa perhitungan harga pokok produksinya masih menggunakan perhitungan harga pokok produksi yang sederhana. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di G'PREX *Fried Chicken* agar juga bisa membantu pemilik dalam memperhitungkan harga pokok produksi dan harga jualnya sesuai dengan teori yang ada dan mendapatkan hasil perhitungan yang tepat dan efektif.

C. Subyek Penelitian

Penelitian ini menggunakan teknik *Purposive* dalam menentukan informan. Teknik *Purposive* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini maksudnya adalah orang tersebut yang di anggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan, atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga akan memudahkan peneliti dalam menjelajahi obyek yang akan diteliti.⁴⁶ Dalam hal ini yang dijadikan informan dalam penelitian adalah Bapak Suwarno selaku pemilik dan

⁴⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif*, 219.

pengelola dari G'PREX *Fried Chicken*, Ibu Purwati selaku istri pemilik, dan konsumen yaitu Yulan, Putri, Rani, Aris, dan Bagus.

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah langkah yang paling tepat dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan suatu data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.⁴⁷ Adapun teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa cara diantaranya yaitu:

1. Observasi

Observasi pengamatan yang dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui peristiwa yang terjadi pada suatu objek penelitian. Dalam observasi, peneliti akan terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau yang digunakan sebagai sumber data penelitian. Sambil melakukan pengamatan, peneliti ikut melakukan apa yang dikerjakan oleh sumber data. Dengan observasi, maka data yang diperoleh akan lebih lengkap, tajam, dan sampai mengetahui pada tingkat makna dari setiap perilaku yang nampak. Data yang didapatkan melalui observasi berupa pengamatan langsung terhadap berita atau peristiwa yang ada dilapangan, seperti data perhitungan harga pokok produksi pada G'PREX *Fried Chicken* maupun penentuan harga jual produk.

⁴⁷ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan*, 224.

2. Wawancara

Wawancara (*interview*) adalah metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung (berkomunikasi langsung) dengan informan. Dalam berwawancara terdapat proses interaksi antara pewawancara dengan informan. Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara bebas, yaitu tanya jawab secara lisan antara peneliti dengan informan terkait dengan beberapa pertanyaan yang diajukan oleh peneliti secara bebas tetapi tidak menyimpang dari pedoman wawancara yang sudah ditetapkan.

Jadi dengan wawancara, maka peneliti mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi, dalam hal ini tidak bisa ditemukan melalui observasi. Data yang didapatkan melalui wawancara yaitu data yang mencakup perhitungan harga pokok produksi baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, ataupun biaya *overhead* pabrik pada G'PREX *Fried Chicken* serta penentuan harga jual produk.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya karya monumental dari seseorang. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan dari metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Karena sebagian besar penelitian kualitatif, frasa dokumen pribadi digunakan secara luas untuk merujuk pada narasi orang pertama

yang dihasilkan oleh seorang individu yang menggambarkan tindakan, pengalaman dan keyakinannya sendiri.

E. Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari catatan lapangan, wawancara, dan dokumentasi. Proses ini mencakup mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam subunit, melakukan sintesa, menyusun pola, memilih mana yang penting dan yang harus dipelajari, dan membuat kesimpulan yang membuatnya mudah dipahami oleh orang lain dan diri sendiri.⁴⁸ Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran keadaan perusahaan atau suatu usaha.

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan model Miles dan Huberman. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas dalam analisis data, yaitu reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan panarikan atau pengujian kesimpulan (*conclusion drawing/ferification*).

1. Reduksi data (*Data reduction*)

Data yang telah dikumpulkan dari observasi, wawancara, dan dokumentasi harus dicatat dengan teliti dan rinci. Oleh karena itu, diperlukan analisis data melalui reduksi data dengan merangkum, memilih

⁴⁸ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif*, 246-252.

hal-hal yang penting, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dan mencari tema dan pola. Dengan demikian, data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan akan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya dan mencari bila diperlukan. Peralatan elektronik dapat membantu mengurangi data dengan memberikan kode pada elemen tertentu.

2. Penyajian data (*data display*)

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah penyajian data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data ini dapat dilakukan dalam bentuk tabel, grafik, phi card, pictogram dan sejenisnya. Melalui penyajian

data tersebut, maka data terorganisasikan, tersusun dalam pola hubungan, sehingga akan semakin mudah dipahami. Dengan penyajian data, maka akan mempermudah untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang sudah dipahami.

3. Panarikan kesimpulan dan verifikasi (*conclusion drawing/ferification*)

Setelah penulis mereduksi dan menyajikan data, langkah berikutnya adalah memetik kesimpulan data dari hasil informasi yang telah dikumpulkan. Kesimpulan awal yang dibuat hanyalah ide sementara dan akan berubah jika tidak ditemukan bukti yang kuat yang mendukungnya pada tahap awal. Jika bukti yang kuat dan konsisten ditemukan saat peneliti kembali ke lapangan untuk mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dibuat adalah kredibel atau dapat diandalkan.

F. Keabsahan Data

Teknik keabsahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik triangulasi. Triangulasi adalah teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dari sumber data yang telah ada.⁴⁹ Jadi, teknik keabsahan data yang digunakan dalam penelitian adalah triangulasi sumber yang merupakan teknik pengumpulan data dari sumber-sumber yang berbeda tetapi dengan teknik yang sama. Triangulasi sumber digunakan untuk menguji kredibilitas suatu data yang dilakukan dengan cara melakukan pengecekan pada data yang telah diperoleh beberapa sumber.⁵⁰

G. Tahap-Tahap Penelitian

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang baik dan sesuai harapan, maka perlu diketahui tentang tahapan dari penelitian yang akan dilakukan, diantaranya:

1. Tahap Pra Lapangan

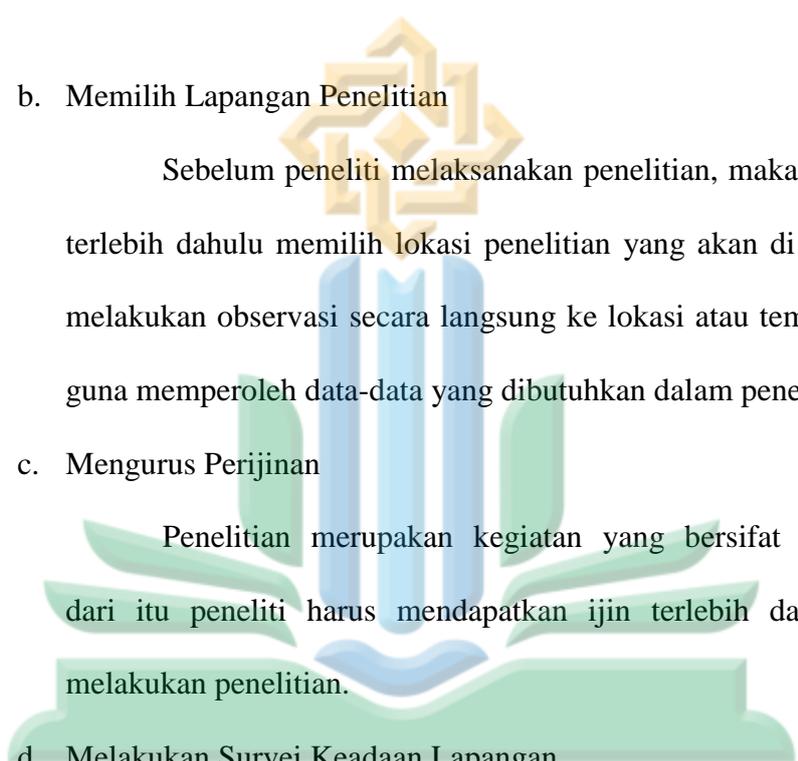
Tahap pra lapangan adalah tahap dimana peneliti mencari gambaran masalah guna memperoleh topik atau tema yang akan diteliti.

a. Menyusun Rencana Penelitian

Peneliti menyangang sebagian dari rencana penelitian. *Pertama*, mencari objek penelitian yang menarik untuk diteliti. *Kedua*, menyusun judul penelitian yang akan diajukan kepada Ketua Program Studi Akuntansi Syariah. *Ketiga*, menyusun proposal penelitian.

⁴⁹ Sugiyono, 241.

⁵⁰ Sugiyono, 274.



b. Memilih Lapangan Penelitian

Sebelum peneliti melaksanakan penelitian, maka peneliti harus terlebih dahulu memilih lokasi penelitian yang akan diteliti. Peneliti melakukan observasi secara langsung ke lokasi atau tempat penelitian guna memperoleh data-data yang dibutuhkan dalam penelitian.

c. Mengurus Perijinan

Penelitian merupakan kegiatan yang bersifat formal, maka dari itu peneliti harus mendapatkan izin terlebih dahulu sebelum melakukan penelitian.

d. Melakukan Survei Keadaan Lapangan

Pada tahap ini peneliti belum mengumpulkan data yang sebenarnya, tetapi hanya taraf orientasi di lapangan, meskipun dalam beberapa hal tertentu peneliti telah menilai keadaan di lapangan. Peneliti terlebih dahulu membaca kepustakaan atau mengetahui dari informan tentang situasi dan kondisi yang akan dilakukan penelitian.

e. Memilih Informan

Informan merupakan seseorang yang sangat penting dalam suatu penelitian, informan akan memberikan fakta terkait situasi dan kondisi yang ada di lapangan. Dalam memilih informan, peneliti harus memilih informan yang berpengetahuan luas terkait objek penelitian yang akan diteliti.

f. Menyiapkan Perlengkapan Penelitian

Sebelum melakukan penelitian, maka penting bagi seorang peneliti menyiapkan terlebih dahulu perlengkapan penelitian yang nantinya akan mendukung penelitian, diantaranya ; alat tulis dan alat perekam.

g. Etika melakukan penelitian

Etika adalah norma atau standar perilaku dan petunjuk moral dalam berkehidupan. Oleh karena etika penelitian dijadikan acuan standar perilaku atau acuan norma sekaligus petunjuk moral bagi para peneliti peneliti dapat menjamin bahwa subyek penelitiannya tidak

dirugikan, tidak mengalami bahaya atau menderita ataupun dirugikan akibat dari aktivitas penelitian yang dilakukan. Etika penelitian sangat penting dan diperlukan karena melalui kaidah etika penelitian kita dapat memastikan bagaimana gambaran dan batasan hak dan kewajiban peneliti ataupun subjek penelitian. Kebermaknaan dan kebernilaian suatu penelitian harus dilandaskan pada kejujuran, sikap objektif, rasa tanggung jawab.⁵¹

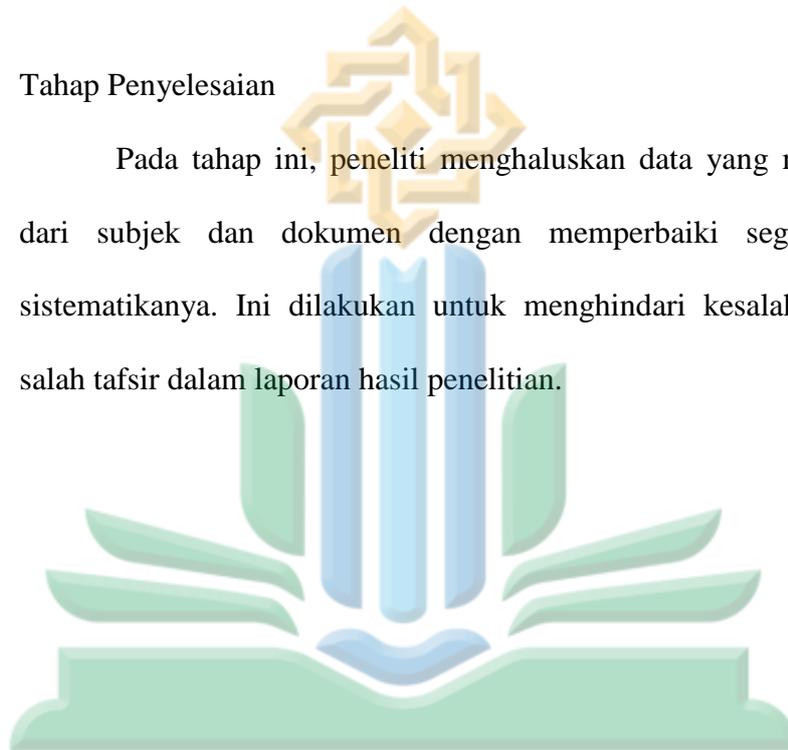
2. Tahap Pelaksanaan Lapangan

Pada tahapan ini peneliti melakukan observasi terhadap pemilik sekaligus pengelola untuk mendapatkan data yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada *G'PREX Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi.

⁵¹ Ahmad Fauzy, dkk, *Metodologi Penelitian* (Jawa Tengah: CV. Pena Persada, 2022), 137-138.

3. Tahap Penyelesaian

Pada tahap ini, peneliti menghaluskan data yang mereka peroleh dari subjek dan dokumen dengan memperbaiki segi bahasa dan sistematikanya. Ini dilakukan untuk menghindari kesalahpahaman atau salah tafsir dalam laporan hasil penelitian.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Obyek Penelitian

1. Sejarah Singkat Usaha

Usaha Mikro Kecil Menengah G'PREX *Fried Chicken* merupakan suatu jenis usaha yang bergerak di bidang kuliner yang didirikan oleh Bapak Suwarno pada tahun 2012. Awal mula mendirikan usaha ini yaitu ketika pada saat itu Bapak Suwarno sedang terdesak mengalami masalah perekonomian sehingga mengharuskan untuk merantau ke beberapa daerah untuk berkerja, kemudian akhirnya pada tahun tersebut beliau memutuskan untuk kembali ke kampung halaman dan terbentuklah ide untuk mendirikan usaha yang bergerak di bidang kuliner ini agar dapat memenuhi kebutuhan perekonomian keluarga. Pada awalnya usaha ini hanya bernama *Fried Chicken* dan hanya menjual ayam goreng saja, tetapi untuk meningkatkan kualitas maupun menciptakan inovasi, akhirnya dua tahun kemudian Bapak Suwarno menambah beberapa menu lainnya seperti jamur *crispy*, usus *crispy*, udang *crispy*, wader *crispy*. Tetapi dari beberapa menu tersebut yang menjadi menu utama dan diminati oleh konsumen adalah ayam goreng. Dengan seiring berkembangnya jaman, muncullah inovasi ayam goreng geprek yang sangat diminati oleh kalangan penikmat kuliner. Dari hal itu empat tahun yang lalu Bapak Suwarno mengganti nama usahanya menjadi G'PREX *Fried Chicken* dan mencoba menambahkan varian ayam geprek dan ternyata dapat diterima dan disukai

oleh para pencinta kuliner dengan harga yang relatif murah dan terjangkau.⁵²

2. Lokasi G'PREX *Fried Chicken*

Lokasi G'PREX *Fried Chicken* ini berada di gang Kampung Baru Dusun Panjen RT 01/RW 01 Desa Jambewangi Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.

3. Peralatan Produksi

Tabel 4.1
Alat-alat Produksi

Nama Alata	Unit	Fungsi
Kompur gas	1	Alat untuk menggoreng dengan bahan bakar gas
Wajan	1	Digunakan untuk menggoreng ayam
Japitan gorengan	1	Digunakan untuk membalik dan mengangkat ayam
Tirisan gorengan	1	Digunakan untuk mentiriskan minyak
Ember/bak plastik	1	Digunakan untuk mengaduk adonan tepung

Sumber: Data Diolah 2024

B. Penyajian Data dan Analisis

Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab fokus masalah adalah dengan cara mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi. Telah dijelaskan dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data melalui obeservasi, wawancara, dan dokumentasi guna mendukung penelitian ini. Proses berikutnya dari skripsi ini ialah menyajikan hasil data yang didapat selama penelitian. Setelah

⁵² Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 24 Februari 2024.

melakukan proses pengumpulan data dilapangan, sekiranya data yang didapat sudah dirasa cukup maka penelitian akan dihentikan. Berikut ini merupakan data hasil dari penelitian:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Diterapkan Oleh G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi

Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi biaya. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.⁵³

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis.⁵⁴ Dari hasil wawancara dengan Bapak Suwarno selaku pemilik dan pengelola G'PREX *Fried Chicken* memaparkan bahwasanya:

Untuk bahan bakunya itu yang digunakan ada ayam biasanya sehari satu kali produksi bisa sampai 4kg kemudian tepung cakra biasanya butuh 5kg, jumlah penggunaan itu semua tergantung kondisi pasar yang kadang rame kadang juga sepi, jadi ya tidak pastilah namanya juga berdagang, tapi umumnya jumlahnya segitu untuk belanja sekitar Rp259.000.⁵⁵

⁵³ Awaluddin dan Mukhammad Idrus, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Trend Milk", *JIAN: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan* 1, no. 2 (2022): 27.

⁵⁴ Sofia Prima Dewi, 13.

⁵⁵ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

Tabel 4.2
Daftar Biaya Bahan Baku Menurut Perusahaan

Nama Bahan	Jumlah Penggunaan	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Ayam potong	4 kg	31.000	124.000
Tepung cakra	5 kg	10.000	50.000
Minyak goreng	5 liter	17.000	85.000
Jumlah			259.000

Sumber: Data Diolah 2024

Dari pemaparan Bapak Suwarno di atas dapat dijelaskan bahwa dalam pembuatan *fried chicken* terdapat beberapa bahan baku utama yang harus dibeli dan disiapkan, diantaranya yaitu ayam potong

sebanyak 4kg, tepung cakra sebanyak 5kg, dan minyak goreng sebanyak 5 liter dalam satu kali proses produksi. Dalam hal ini, jumlah pembelian dan penggunaan bahan tersebut terkadang bisa lebih banyak ataupun lebih sedikit, semua tergantung pada kondisi pasar. Tetapi pada umumnya biaya yang dikeluarkan untuk pembelian dan penggunaan bahan baku selama satu kali produksi itu berkisar pada jumlah Rp259.000.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya atau upah yang dikeluarkan untuk membayar seorang tenaga kerja atau karyawan yang terlibat dalam proses produksi secara langsung. Menurut Bapak Suwarno selaku pemilik dan pengelola menjelaskan bahwasanya: “Untuk tenaga kerja itu saya tidak menggunakan mas, jadi usaha ini itu

pemiliknya saya kemudian pengelolanya juga saya, yang menjalankan usaha ini juga saya sendiri, kalau biasanya yang bantu itu istri saya”.⁵⁶

Dari pernyataan Bapak Suwarno di atas dapat dijelaskan bahwa terkait tenaga kerja langsung G'PREX Fried Chicken tidak menggunakan, akan tetapi dalam berjualan sehari-hari di bantu oleh istrinya. Selaras dengan penjelasan Bapak Suwarno, Ibu Purwati selaku istrinya juga memaparkan bahwa: “Kalau masalah tenaga kerja disini tidak ada mas, biasanya ya saya cuman sekedar bantuin sedikit-sedikit buat melayani konsumen kalo pas lagi rame pembeli atau mungkin pas suami saya lagi istirahat”.⁵⁷

Dari pernyataan Ibu Purwati di atas dapat disimpulkan bahwa terkait dengan tenaga kerja dalam usahanya tidak menggunakan satupun seorang pekerja, jadi selama ini Bapak Suwarno dan istrinya yang menjalankan dan mengelola usahanya tanpa adanya tenaga kerja.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi yang tidak berkaitan langsung dengan proses pembuatan produk. Jadi biaya *overhead* pabrik ini merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Bapak Suwarno memaparkan bahwa: “Kalau biaya *overhead* itu ada banyak mas, seperti bahan penolong, biaya untuk beli sabun cuci

⁵⁶ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

⁵⁷ Purwati, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

sebagai perawatan peralatan, kemudian juga ada biaya untuk beli gas”.⁵⁸

Dari pernyataan Bapak Suwarno dapat dijelaskan bahwa terkait dengan biaya *overhead* pabrik dalam usahanya itu diantaranya ada biaya bahan penolong, biaya perawatan peralatan, dan biaya pembelian gas elpiji.

Biaya bahan penolong adalah biaya yang digunakan untuk bahan tambahan dalam proses produksi suatu produk. Bahan penolong juga dikenal sebagai bahan tidak langsung atau bahan pembantu. Biaya bahan penolong juga termasuk kedalam biaya *overhead* pabrik. Bapak

Suwarno selaku pemilik G'PREX *Fried Chicken* juga memaparkan bahwa: “Bahan penolong yang saya gunakan itu ada banyak, seperti telur, soda kue, kunyit bubuk, ketumbar bubuk, merica bubuk, jahe, bawang putih bubuk, royco, garam, beras, cabai, kertas nasi juga”.⁵⁹

Dari pemaparan Bapak Suwarno di atas dapat dijelaskan bahwasanya dalam pembuatan ayam geprek juga terdapat beberapa macam bahan penolong dibutuhkan, diantaranya adalah telur, soda kue, kunyit bubuk, ketumbar bubuk, merica bubuk, jahe, bawang putih bubuk, royco, garam, beras, cabai, dan kertas nasi.

⁵⁸ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

⁵⁹ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

Tabel 4.3
Daftar Biaya Bahan Penolong Menurut Perusahaan

Nama Bahan	Jumlah Penggunaan	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Telur	3 butir	2.000	6.000
Soda kue	1 bungkus	2.000	2.000
Kunyit bubuk	1 bungkus	1.000	1.000
Ketumbar bubuk	1 bungkus	1.000	1.000
Merica bubuk	2 bungkus	1.000	2.000
Jahe	1 bungkus	1.000	1.000
Bawang putih bubuk	5 bungkus	1.000	5.000
Royco	4 bungkus	500	2.000
Garam	1 bungkus	2.000	2.000
Beras	4kg	15.000	60.000
Cabai	½ kg	20.000	20.000
Kertas nasi	1 pak	10.000	10.000
Jumlah			112.000

Sumber: Data Diolah 2024

Bapak Suwarno juga menyampaikan bahwa: “Kalau jumlah penggunaan bahan yang saya keluarkan sekitar Rp112.00, tetapi itu tergantung bahan bakunya yang saya beli seberapa banyak, jadi bahan penolong ini nantinya mengikuti kebutuhan yang digunakan”.⁶⁰

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa dalam jumlah pembelian bahan penolong tersebut sesuai dengan kebutuhan. Dari perhitungan biaya bahan penolong tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya yang harus dikeluarkan untuk berbelanja yaitu Rp112.000 dalam satu kali produksi.

⁶⁰ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

Dalam melakukan kegiatan usaha tentunya perlu menggunakan alat-alat untuk melakukan proses produksi. Alat-alat produksi inipun pastinya membutuhkan sebuah perawatan agar supaya alat-alat tersebut tetap terjaga kebersihannya dan dapat bertahan lama.

Hal ini selaras dengan perkataan dari Bapak Suwarno bahwa:

Jadi selain bahan baku dan bahan penolong, saya juga mengeluarkan biaya Rp5.000 untuk membeli sabun cuci piring untuk mencuci peralatan produksi supaya peralatan yang saya gunakan tetap terawat dan terjaga kebersihannya biar tidak mudah cepat rusak juga.⁶¹

Dari apa yang dikatakan oleh Bapak Suwarno tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam kegiatan proses produksi sehari-hari,

beliau juga mengeluarkan biaya untuk membeli sabun cuci piring sebagai perawatan untuk alat-alat produksinya. Hal itu dilakukan untuk menjaga dan merawat agar peralatan yang digunakan lebih terjaga kebersihannya dan bisa dapat bertahan lama ataupun tidak mudah cepat rusak.

Dalam proses produksi dengan cara menggoreng, pastinya membutuhkan gas sebagai bahan bakar kompor gas untuk melakukan penggorengan sesuatu. Dalam hal ini Bapak Suwarno mengatakan bahwa: “Dalam kegiatan produksi sehari-hari saya juga mengeluarkan biaya sebesar Rp20.000 untuk pembelian gas berukuran 3kg dalam satu kali produksi”.⁶²

⁶¹ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

⁶² Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

Dari pernyataan yang disampaikan oleh pemilik G'PREX *Fried Chicken* tersebut, dalam kegiatan proses produksi sehari-hari memerlukan biaya untuk membeli bahan bakar gas berukuran 3kg untuk menggoreng ayam dengan harga sebesar Rp20.000 dalam satu kali proses produksi.

Gambar 4.1
Bahan Baku dan Bahan Penolong



Sumber: Dokumentasi 2024

Dari hasil wawancara dengan Bapak Suwarno selaku pemilik dan pengelola G'PREX *Fried Chicken* mengenai perhitungan harga pokok produksi bahwasanya: “Terkait perhitungan total biaya produksi itu saya tidak menjumlahkan, jadi saya itu hanya memperkirakan total biaya yang biasanya saya keluarkan dalam satu hari untuk belanja bahan-bahan itu sekitar Rp400.000”.⁶³

Jadi dari penjelasan yang telah disampaikan oleh beliau, dapat disimpulkan bahwa selama ini perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh G'PREX *Fried Chicken* tidak menjumlahkan secara total mengenai biaya produksinya, jadi hanya memperkirakan jumlah besaran

⁶³ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 13 Juli 2024.

biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan-bahan yang diperlukan dalam produksinya.

2. Penentuan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi

Harga jual merupakan harga yang didapatkan dari hasil penjumlahan biaya produksi total ditambahkan dengan *mark up* yang diinginkan untuk menutup biaya *overhead* pabrik perusahaan. Harga jual merupakan sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima oleh penjual. Jadi dapat disimpulkan bahwa harga jual produk adalah nilai akhir suatu barang yang merupakan penjumlahan dari

biaya produksi dan biaya yang lainnya untuk memproduksi suatu barang tertentu kemudian ditambah dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan. Bapak Suwarno dalam wawancara menyampaikan bahwasanya:

Kalau terkait harga jual itu saya juga tidak menghitungnya secara pasti, jadi saya cuman berdasarkan harga perkiraan dan melihat harga pasar pada umumnya aja, jadi saya mengambil keuntungan dari total berjualan itu sekitar 35% kurang lebih sebanyak 50 porsi.⁶⁴

Dari penjelasan Bapak Suwarno dapat disimpulkan bahwasanya terkait dengan perhitungan harga jual beliau juga tidak menghitung secara pasti, jadi dalam penjualannya sehari-hari beliau bisa menjual sekitar 50 porsi dengan mengambil keuntungan sebanyak 35% dari total penjualannya. Bapak Suwarno juga menyampaikan bahwa: “Kalau harga

⁶⁴ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 14 Juli 2024.

satu porsi ayam geprek yang saya jual itu di harga Rp11.000, dengan harga segitu lumayan terjangkau untuk pembeli dan nantinya juga bisa bersaing dengan penjual-penjual ayam geprek yang lainnya”.⁶⁵

Dari penjelasan yang Bapak Suwarno sampaikan, dapat disimpulkan bahwasanya terkait perhitungan harga jual satu porsi ayam geprek dibandrol dengan harga sebesar Rp11.000, dengan harga yang relatif murah dapat dijangkau oleh para konsumen. Hal ini selaras dengan Yulan selaku konsumen bahwa: “Harga Rp11.000 menurut saya relatif murah dan terjangkau dengan isinya yang lengkap dan sudah menjadi langganan juga untuk menu sarapan”.⁶⁶

Dari pernyataan Yulan di atas dapat dijelaskan bahwa dalam harga yang dijual oleh G'PREX *Fried Chicken* masih tergolong murah dan relatif terjangkau dengan isinya yang terbilang lengkap dan banyak. Hal ini juga selaras dengan apa yang dikatakan oleh Putri selaku konsumen: “Menurut saya harga Rp11.000 itu cukup murah dengan porsi isian yang banyak dan dapat mengenyangkan”.⁶⁷ Rani sebagai konsumen juga menyampaikan bahwa: “Dengan harga Rp11.000 menurut saya termasuk murah dan harga yang sudah umum untuk porsi ayam geprek”.⁶⁸ Kemudian, Aris selaku pelanggan juga menyampaikan bahwa: “Menurut saya dengan harga segitu lumayan murah dan terjangkau apalagi bisa

⁶⁵ Suwarno, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 14 Juli 2024.

⁶⁶ Yulan, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 20 Juli 2024.

⁶⁷ Putri, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 20 Juli 2024.

⁶⁸ Rani, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 20 Juli 2024.

request varian isiannya sesuai selera”.⁶⁹ Hal ini juga disampaikan oleh Bagus selaku pelanggan: “Kalau harga Rp11.000 itu murah dan terjangkau sih mas apalagi disini kan bisa pesan sesuai selera dan harganya pun juga bisa mengikuti varian yang kita pilih disini juga ramai dan sudah menjadi langganan pelanggan yang lain”.⁷⁰

Dari hasil wawancara terhadap Bapak Suwarno selaku pemilik sekaligus pengelola dapat diidentifikasi bahwa dalam perhitungan biaya bahan bakunya memiliki total Rp259.000, untuk biaya *overhead* pabrik memiliki total Rp138.000. Jadi untuk total keseluruhan dari harga pokok produksi dari G'PREX *Fried Chicken* adalah sebesar Rp397.000 untuk pengeluaran biaya dalam satu kali produksi. Sedangkan pada penentuan perhitungan harga jual sang pemilik tidak menghitungnya secara pasti jadi hanya berdasarkan perkiraan saja dengan harga Rp11.000 untuk setiap porsi dengan perolehan keuntungan sebesar 35% untuk setiap jumlah penjualannya selama satu hari. Harga tersebut ditentukan karena mengikuti harga pasar agar dapat mampu bersaing dengan para penjual yang lainnya.

C. Pembahasan Temuan

Berdasarkan hasil penyajian data dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi serta analisis yang telah dilakukan oleh peneliti, berdasarkan fokus masalah yang telah ditetapkan sebelumnya maka disini akan dikemukakan hasil temuan-temuan di lokasi penelitian. Jadi berdasarkan hasil data yang telah diperoleh oleh peneliti selama melakukan penelitian di

⁶⁹ Aris, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 20 Juli 2024.

⁷⁰ Bagus, diwawancara oleh Penulis, Banyuwangi, 20 Juli 2024.

G'PREX *Fried Chicken* Desa Jambewangi, Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi. Selanjutnya akan dibahas dengan teori-teori yang dijadikan sebagai landasan oleh peneliti dalam melakukan penelitian. Adapun hasil temuan yang peneliti peroleh selama melakukan proses penelitian adalah sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Diterapkan Oleh G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi

Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Untuk menentukan biaya yang dikeluarkan harus tepat dan akurat

sehingga biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan menunjukkan harga pokok sesungguhnya. Penentuan harga pokok merupakan hal yang sangat penting mengingat informasi harga pokok adalah untuk menentukan harga jual produk.⁷¹ Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode *Full Costing* dalam penentuan perhitungan harga pokok produksi, sehingga dapat diuraikan sebagai berikut:

a) Biaya Bahan Baku

Perhitungan biaya bahan baku dalam suatu proses produksi yang dilakukan oleh G'PREX *Fried Chicken* disini dengan cara mengalikan jumlah penggunaan dengan jumlah harga perolehan biaya bahan. Biaya bahan baku yang diperlukan dalam satu kali melakukan proses produksi diantaranya ayam potong, tepung cakra, dan minyak

⁷¹ Nur Ika Mauliyah dan Eny Aslichatul Kirom, "Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran Pada Pedagang Pasar Tradisional", 77.

goreng. Dalam satu kali melakukan proses produksi usaha G'PREX *Fried Chicken* menghasilkan kurang lebih 50 porsi ayam geprek dengan kebutuhan biaya bahan baku sebagai berikut:

Tabel 4.4
Daftar Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Jumlah Penggunaan	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Ayam potong	4 kg	31.000	124.000
Tepung cakra	5 kg	10.000	50.000
Minyak goreng	5 liter	17.000	85.000
Jumlah			259.000

Sumber: Data Diolah 2024

Jadi berdasarkan data biaya bahan baku diatas maka dapat diketahui jumlah besaran biaya yang dikeluarkan oleh G'PREX *Fried Chicken* untuk membeli bahan baku dalam satu kali melakukan proses produksi adalah sebanyak Rp259.000.

b) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam suatu usaha diperlukan pengeluaran biaya untuk keperluan membayar seorang karyawan atau tenaga kerja. Pada G'PREX *Fried Chicken* tidak menggunakan tenaga kerja dan hanya di kelola serta dijalankan oleh satu orang saja yaitu Bapak Suwarno selaku pemiliknya. Oleh karena itu biaya tenaga kerja langsung ini tidak termasuk kedalam perhitungan harga pokok produksi dalam penelitian ini.

c) Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik ini dibagi menjadi dua yakni biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Pada G'PREX *Fried Chicken* ternyata tidak menghitung biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan, jadi hanya menghitung biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap saja diantaranya biaya bahan penolong, biaya perawatan peralatan, dan biaya pembelian gas elpiji. Rinciannya adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Penolong

Pada proses produksi yang dilakukan oleh G'PREX *Fried Chicken* terdapat beberapa bahan penolong yang diperlukan. Perhitungan biaya penolong ini dilakukan dengan cara yaitu mengalikan jumlah penggunaan dengan harga perolehan biaya.

Rincian perhitungannya diantaranya sebagai berikut:

Tabel 4.5
Daftar Biaya Bahan Penolong

Nama Bahan	Jumlah Penggunaan	Harga Perolehan (Rp)	Total Harga (Rp)
Telur	3 butir	2.000	6.000
Soda kue	1 bungkus	2.000	2.000
Kunyit bubuk	1 bungkus	1.000	1.000
Ketumbar bubuk	1 bungkus	1.000	1.000
Merica bubuk	2 bungkus	1.000	2.000
Jahe	1 bungkus	1.000	1.000
Bawang putih bubuk	5 bungkus	1.000	5.000

Royco	4 bungkus	500	2.000
Garam	1 bungkus	2.000	2.000
Beras	4kg	15.000	60.000
Cabai	½ kg	20.000	20.000
Kertas nasi	1 pak	10.000	10.000
Jumlah			112.000

Sumber: Data Diolah 2024

Dari data diatas maka dapat diketahui jumlah pengeluaran yang dilakukan oleh G'PREX *Fried Chicken* untuk biaya bahan penolong dalam satu kali produksi yaitu sebesar Rp112.000.

2. Biaya Perawatan Peralatan Produksi

G'PREX *Fried Chicken* dalam kegiatan sehari-hari mengeluarkan biaya perawatan untuk alat-alat produksinya sebesar Rp5.000 perhari. Biaya perawatan yang dikeluarkan oleh G'PREX *Fried Chicken* ini digunakan untuk mencuci alat-alat yang telah digunakan untuk proses produksi agar lebih tahan lama dan terjaga kebersihannya.

3. Biaya Pembelian Gas Elpiji

Dalam proses produksi pada G'PREX *Fried Chicken* tersebut memerlukan proses penggorengan, sehingga pemilik membutuhkan gas elpiji sebagai bahan bakar kompor gas untuk melakukan penggorengan ayam. Dalam kegiatan proses produksi sehari-hari pemilik memerlukan biaya untuk membeli bahan bakar berupa gas elpiji berukuran 3kg untuk menggoreng ayam dengan besaran harga Rp20.000.

Sesuai dengan teori yang dijadikan landasan oleh peneliti, dalam hal ini pemilik tidak memasukan biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel dalam perhitungannya. Diantaranya biaya penyusutan peralatan, biaya pembelian styrofoam, biaya pembelian kantong plastik, biaya pembelian sayuran lalapan, dan biaya listrik. Rincian perhitungan biaya *overhead* pabrik yang sesuai dengan teori adalah sebagai berikut:

1. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

Biaya penyusutan peralatan produksi merupakan salah satu jenis biaya *overhead* pabrik tetap, hal ini dikarenakan pada biaya

ini tidak dipengaruhi oleh jumlah maupun volume produksi dari

suatu usaha. Umumnya yang digunakan dalam menentukan jumlah

biaya penyusutan peralatan ini adalah metode garis lurus. Metode garis lurus ini adalah metode perhitungan biaya penyusutan aktiva

yang dapat dilakukan dengan cara harga perolehan dikurangi

dengan nilai sisa/nilai residu dari suatu aktiva itu sendiri dan dibagi

dengan umur ekonomis aktiva. Biaya ini timbul dikarenakan

penggunaan peralatan atau aktiva secara terus menerus dalam

kegiatan operasional perusahaan/suatu usaha. Pada G'PREX *Fried*

Chicken juga terdapat beberapa peralatan yang digunakan dalam

kegiatan operasional usahanya diantaranya adalah kompor, wajan,

capitan gorengan, tirsan gorengan, ember plastik.

Rumus metode garis lurus= $\frac{\text{Harga Perolehan}-\text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$

Tabel 4.6
Perhitungan Biaya Penyusutan

<i>Asset Tetap</i>	Harga Perolehan (Rp)	Unit	Harga Total (Rp)	Manfaat Ekonomis	Beban Depresiasi/Tahun (Rp)
Kompors gas	150.000	1	150.000	2	300.000
Wajan	150.000	1	150.000	2	300.000
Japitan gorengan	8.000	1	8.000	2	16.000
Tirisan gorengan	11.000	1	11.000	2	22.000
Ember/bak plastik	20.000	1	20.000	2	20.000
Total					658.000

Sumber: Data Diolah 2024

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui biaya depresiasi atau biaya penyusutan peralatan selama satu tahun adalah sebesar Rp658.000. Sedangkan untuk mengetahui biaya penyusutan perbulan maka dapat dilakukan dengan cara biaya penyusutan selama satu tahun dibagi dengan 12 bulan, perhitungannya sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan perbulan} = \text{Rp}658.000 : 12 = \text{Rp}54.833$$

Jadi biaya penyusutan peralatan selama satu bulan adalah sebesar Rp54.833. Untuk mengetahui biaya penyusutan perharinya maka dapat dilakukan dengan cara total biaya penyusutan perbulan dibagi dengan 30 hari, perhitungannya sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan perhari} = \text{Rp}54.833 : 30 = \text{Rp}1.827$$

Dari data di atas dapat diketahui biaya penyusutan peralatan selama satu tahun pada G'PREX Fried Chicken sebesar Rp658.000, sedangkan biaya penyusutan perbulannya sebesar Rp54.833, dan untuk biaya penyusutan perharinya adalah sebesar Rp1.827.

2. Biaya Pembelian Styrofoam

Dalam biaya pembelian styrofoam yang dikeluarkan oleh G'PREX Fried Chicken disini berfungsi sebagai tempat *packing* untuk ayam geprek, dimana dalam satu hari setidaknya membutuhkan 50 *pieces* styrofoam dengan harga perolehan sebesar

Rp400/*pieces*. Berikut adalah perhitungan untuk biaya pembelian styrofoam G'PREX Fried Chicken dalam satu hari:

$$50 \text{ porsi} \times \text{Rp}400 = \text{Rp}20.000 \text{ (perhari)}$$

3. Biaya Pembelian Kantong Plastik

G'PREX Fried Chicken juga mengeluarkan biaya untuk pembelian kantong plastik yang berfungsi sebagai wadah untuk styrofoam agar lebih mudah para konsumen dalam membawanya. Dalam satu kali proses produksi G'PREX Fried Chicken membutuhkan 1 pak kantong plastik dengan harga perolehan Rp8.000. Untuk 1 pak kantong plastik berisi 50 *pieces* kantong plastik, sedangkan pada G'PREX Fried Chicken dalam satu hari bisa menjual 50 porsi ayam geprek. Berikut adalah perhitungan

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

untuk biaya pembelian kantong plastik oleh G'PREX *Fried Chicken* dalam satu hari berjualan:

$$\begin{aligned} 1 \text{ pak} &= \text{Rp}8.000 : 50 \text{ pieces} \times 50 \text{ porsi} \\ &= \text{Rp}8.000 \text{ (perhari)} \end{aligned}$$

4. Biaya Pembelian Sayuran Lalapan

Pada G'PREX *Fried Chicken* juga mengeluarkan biaya untuk pembelian sayuran lalapan sebagai pelengkap ayam geprek. Dalam sehari yang dibutuhkan sebagai pelengkap yaitu daun kemangi dengan harga perolehan Rp5.000, terong dengan harga perolehan Rp6.000, dan timun dengan harga perolehan Rp6.000.

Sehingga total biaya yang harus dikeluarkan oleh G'PREX *Fried Chicken* untuk pembelian sayuran lalapan sebesar Rp17.000 dalam satu hari berjualan.

5. Biaya Listrik

Biaya listrik yang ada pada G'PREX *Fried Chicken* merupakan biaya yang dikeluarkan atas penggunaan tenaga listrik selama proses berjualan untuk menhidupkan kulkas, lampu, dan TV. Biaya listrik yang dikeluarkan untuk setiap bulannya yaitu sebesar Rp80.000 dengan membeli voucher token listrik Prabayar. Sehingga perhitungannya dalam satu hari biaya yang dikeluarkan adalah:

$$\text{Biaya perhari} = \text{biaya perbulan} : 30 \text{ hari} =$$

$$\text{Rp}80.000 : 30 \text{ hari} = \underline{\underline{2.600}}$$

Dari data diatas menggunakan metode *Full Costing* maka dapat diketahui total dari biaya *overhead* pabrik yang harus dikeluarkan oleh G'PREX *Fried Chicken* dalam satu kali proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 4.7
Total Biaya *Overhead* Pabrik

Jenis BOP	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Penolong	Rp112.000
Biaya Perawatan Peralatan	Rp4.000
Biaya Pembelian Gas	Rp20.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp1.827
Biaya Pembelian Styrofoam	Rp20.000
Biaya Pembelian Kantong Plastik	Rp7.000
Biaya Pembelian Sayuran Lalapan	Rp17.000
Total	Rp181.827

Sumber: Data Diolah 2024

Setelah diketahui total masing-masing biaya, baik itu berupa biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variabel maka dapat dilakukan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode *Full Costing*. Dalam satu kali produksi G'PREX *Fried Chicken* bisa mengeluarkan biaya untuk keperluan produksi sebagai berikut:

Tabel 4.8
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Coasting*

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp259.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp181.827
Total Biaya Produksi	Rp440.827
Jumlah Produksi	50 porsi

Sumber: Data Diolah 2024

Dari data hasil perhitungan harga pokok produksi diatas, terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh G'PREX *Fried Chicken* dengan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Karena pada perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* tidak memasukkan semua unsur biaya *overhead* pabrik secara rinci ke dalam biaya produksi seperti biaya penyusutan peralatan produksi, biaya pembelian styrofoam, biaya pembelian kantong plastik, biaya pembelian sayuran lalapan, biaya listrik. Sedangkan pada perhitungan metode *Full Costing* semua unsur-unsur biaya yang digunakan dalam proses produksi dimasukkan dan dihitung kedalam biaya produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Uraian perhitungan tersebut ada pada tabel berikut ini:

Tabel 4.9
Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi G'PREX *Fried Chicken* dengan Perhitungan Metode *Full Costing*

Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)
Menurut Perusahaan	396.000
Menurut <i>Full Costing</i>	440.827
Selisih	44.827

Sumber: Data Diolah 2024

2. Penentuan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi

Harga jual dalam arti sempit merupakan jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa. Dalam arti luas, harga jual adalah jumlah dari nilai yang dipertukarkan konsumen untuk manfaat memiliki atau menggunakan produk atau jasa. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, pada G'PREX *Fried Chicken* dalam menentukan harga jual selama ini hanya berdasarkan perkiraan saja dan mengikuti kondisi pasar dengan besaran harga yang dijual yaitu Rp11.000/porsi ayam geprek, menurut pemilik dengan harga seperti itu mengambil keuntungan sebesar

35% dari total penjualannya sebanyak 50 porsi.

Dalam teori yang digunakan untuk penentuan harga jual terdapat metode dan rumus yang bisa digunakan agar terbentuknya harga yang sesuai dan tidak merugikan perusahaan. Oleh karena itu metode yang digunakan dalam penelitian ini untuk menghitung harga jual produk adalah metode *cost plus pricing* dimana dengan menghitung seluruh jumlah biaya produksi yang ada kemudian dikalikan dengan jumlah keuntungan tertentu untuk menutup laba yang diinginkan. Rumus dan perhitungan metode *cost plus pricing* adalah sebagai berikut:

Harga Jual = Biaya Produksi + (% *mark up* x Biaya Produksi)

Harga Jual = Rp440.827 + (35% x Rp440.827)

= Rp595.116

= Rp595.116 : 50 porsi = Rp11.902

= Jadi harga jual dapat dibulatkan menjadi Rp12.000/porsi

Dari hasil penyajian data diatas, dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga jual produk memiliki perbedaan antara G'PREX *Fried Chicken* dengan harga jual produk menggunakan metode *cost plus pricing*. Perbedaan harga jual tersebut ada pada tabel berikut ini:

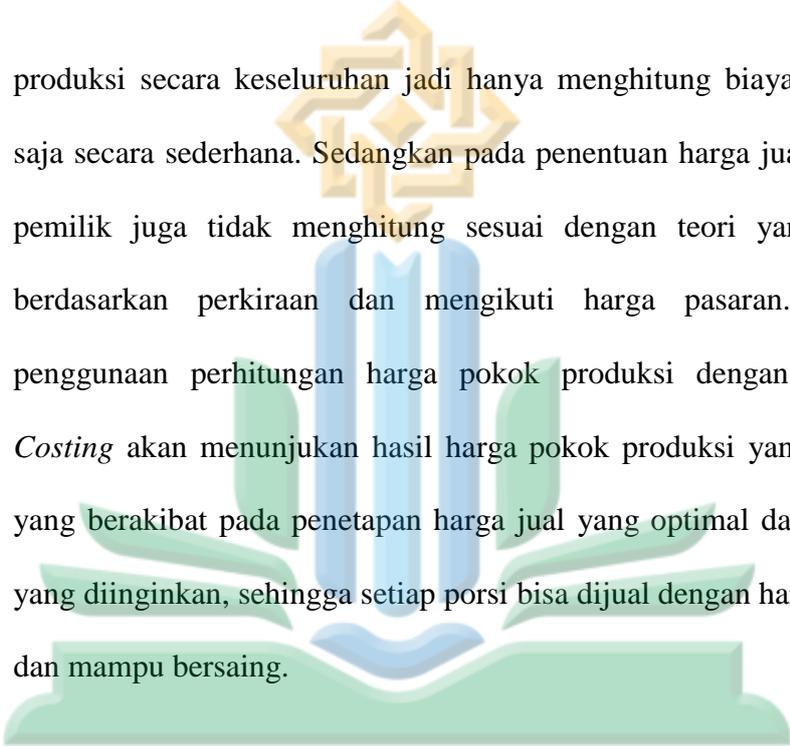
Tabel 4.10
Perbedaan Perhitungan Harga Harga Jual Produk G'PREX *Fried Chicken* dengan Perhitungan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Keterangan	Harga Jual Produk (Rp)
Menurut Perusahaan	11.000
Menurut <i>Full Costing</i>	12.000
Selisih	1.000

Sumber: Data Diolah 2024

Dari perhitungan tersebut terdapat selisih sebesar Rp1.000 antara harga jual produk menurut G'PREX *Fried Chicken* dan harga jual produk menurut metode *Cost Plus Pricing*. Selisih tersebut disebabkan karena pada metode yang digunakan oleh G'PREX *Fried Chicken* tidak sepenuhnya memasukan unsur-unsur biaya selama proses produksi kedalam biaya produksi, berbeda dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* yang memasukan semua unsur-unsur biaya produksi kedalam biaya produksi, mulai dari biaya bahan baku serta biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pada G'PREX *Fried Chicken* disini tidak menghitung semua biaya



produksi secara keseluruhan jadi hanya menghitung biaya yang tampak saja secara sederhana. Sedangkan pada penentuan harga jual produk sang pemilik juga tidak menghitung sesuai dengan teori yang ada hanya berdasarkan perkiraan dan mengikuti harga pasaran. Disisi lain, penggunaan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* akan menunjukkan hasil harga pokok produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penetapan harga jual yang optimal dan meraih hasil yang diinginkan, sehingga setiap porsi bisa dijual dengan harga yang wajar dan mampu bersaing.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R



BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

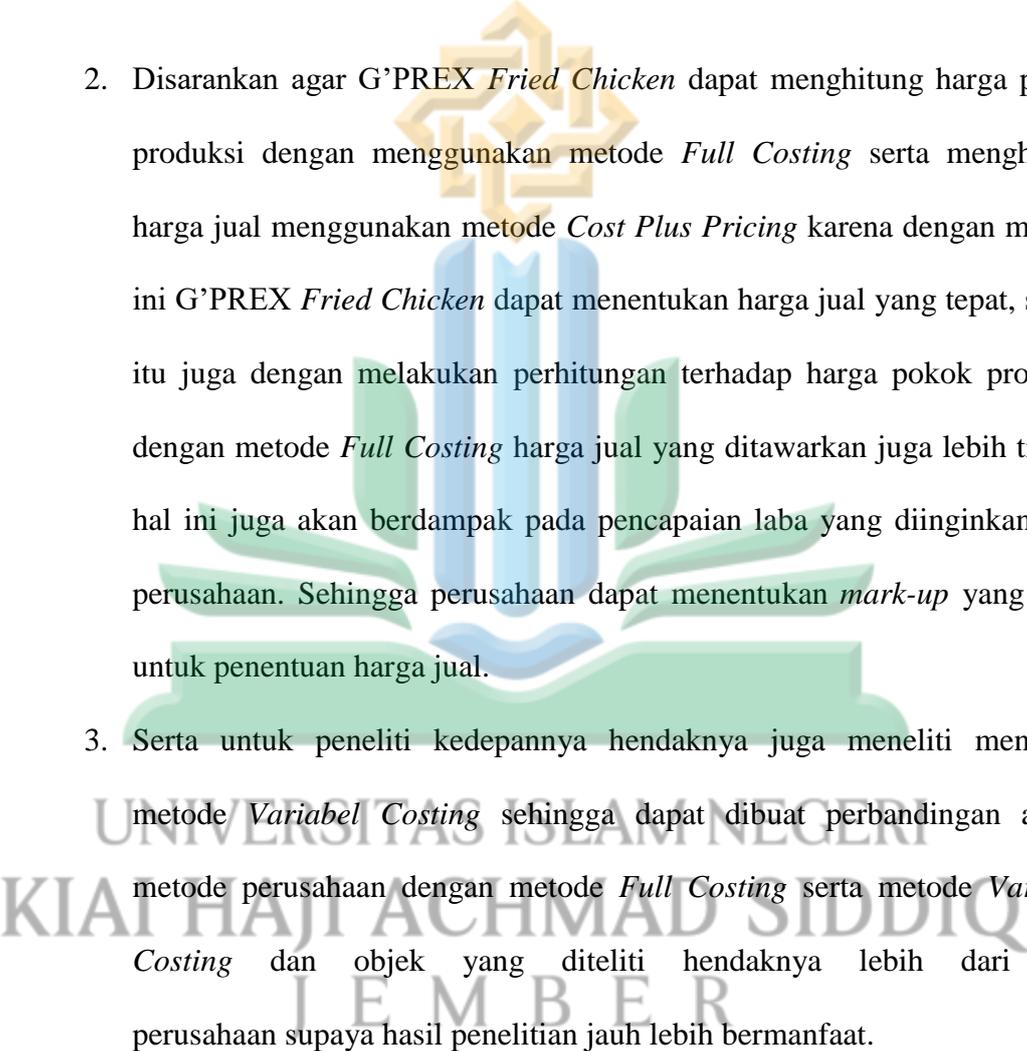
1. Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* masih terbilang sangat sederhana serta masih belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode *Full Costing*. Biaya produksi yang diperhitungkan oleh G'PREX *Fried Chicken* disini terdiri dari biaya pembelian bahan baku, biaya bahan penolong, biaya perawatan peralatan produksi, dan biaya pembelian gas. Pada G'PREX *Fried Chicken* disini masih mengabaikan biaya-biaya lain yang secara tidak langsung juga termasuk dalam biaya produksi seperti, biaya penyusutan peralatan, biaya pembelian styrofoam, biaya pembelian kantong plastik, biaya pembelian sayuran lalapan, serta biaya pembelian gas elpiji. Hal inilah yang dapat menyebabkan perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi antara metode perusahaan dengan metode *Full Costing*. Harga pokok produksi menurut G'PREX *Fried Chicken* sebesar Rp396.000, sedangkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* adalah sebesar Rp440.827, sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp44.827 dalam perhitungannya.

2. Perhitungan harga jual produk yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* disini masih belum sesuai dengan perhitungan harga jual produk dengan metode *Cost Plus Pricing*, jadi hanya menentukan harga berdasarkan perkiraan dan mengikuti harga pasar. Hasil perhitungan pada harga jual menurut G'PREX *Fried Chicken* sebesar Rp11.000/porsi, sedangkan harga jual produk menurut metode *Cost Plus Pricing* adalah sebesar Rp12.000/porsi, sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp1.000 dalam perhitungannya. Hal ini disebabkan karena pada perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* masih belum sepenuhnya dan terperinci.

B. Saran

Berdasarkan penelitian diatas, saran yang dapat peneliti berikan kepada G'PREX *Fried Chicken* adalah sebagai berikut:

1. G'PREX *Fried Chicken* sebaiknya menghitung harga pokok produksinya dengan cara memasukan semua unsur-unsur biaya kedalam biaya produksi, atau yang dikenal dengan istilah *Full Costing* agar supaya perhitungan lebih tepat serta dapat mengetahui secara pasti dan terperinci biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan dalam melakukan proses produksi. Selain itu dengan menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* nantinya G'PREX *Fried Chicken* dapat memperoleh laba yang sesuai dengan harga pokok produksi yang dikeluarkan.

- 
2. Disarankan agar G'PREX *Fried Chicken* dapat menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* serta menghitung harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* karena dengan metode ini G'PREX *Fried Chicken* dapat menentukan harga jual yang tepat, selain itu juga dengan melakukan perhitungan terhadap harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* harga jual yang ditawarkan juga lebih tinggi, hal ini juga akan berdampak pada pencapaian laba yang diinginkan oleh perusahaan. Sehingga perusahaan dapat menentukan *mark-up* yang tepat untuk penentuan harga jual.
 3. Serta untuk peneliti kedepannya hendaknya juga meneliti mengenai metode *Variabel Costing* sehingga dapat dibuat perbandingan antara metode perusahaan dengan metode *Full Costing* serta metode *Variabel Costing* dan objek yang diteliti hendaknya lebih dari satu perusahaan supaya hasil penelitian jauh lebih bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Efa, Refky Syafril, dan Wella Rosa Lina. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Makmur Dengan Metode Full Costing”. *Research In Accounting Journal* 1, no. 1. 2020.
- Anggreani, Sintia dan I Gede Sudi Adnyana. “Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah”. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 8, no. 1. 2020
- Asprilia, Nia. “Analisis Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Pencapaian Laba Pada PT Sumber Rejeki Varia Di Surabaya”. Skripsi, Universitas Bhayangkara Surabaya. 2019.
- Awaluddin dan Mukhammad Idrus, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Trend Milk”, *JIAN: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan* 1, no. 2. 2022.
- Bahri, Ruthia dan Rahmawati. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)”. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)* 4, no. 2. 2019.
- Cinthya, Luh Nyoman, Larasanty, Animah, Isnawati. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kecil Menengah Sentra Pengrajin Bambu Pada UKM Wahana Bambu Willis Gunung Sari Lombok Barat”. *JIAI Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia* 4, no. 2. 2019.
- Daryanti, Neng Indriyani. “Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Pabrik Roti Taeng Di Gowa”. *Jurnal STIE YPUP Makassar* 17, no. 4. 2020.
- Departemen Agama RI. *Al-Quran dan Terjemahan*. Bandung : JABAL. 2004.
- Dewi, Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto. *Akuntansi Biaya*. Bogor: IN MEDIA, 2013.
- Dwiratnaningrum, Ade Irma. “Mekanisme Penetapan Harga Dalam Pandangan Islam (Studi Kasus Pada Pedagang Kaki Lima di Pasar Tradisional Ranomeeto)”. *Research Business and Economics Studies* 3, no.1. 2022.

- Fadli, Ilham Nurizki dan Rizka Ramayanti. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu”. *Jurnal Akuntansi* 7, no. 2. 2020.
- Fauzy, Ahmad. *Metodologi Penelitian*. Jawa Tengah: CV. Pena Persada, 2022.
- Ika, Nur Mauliyah dan Eny Aslichatul Kirom. “Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran Pada Pedagang Pasar Tradisional (Studi Fenomenologi Pedagang Sayur DI Blitar)”. *ISSN: 2540-816X* 3, no. 1. 2018.
- Lestari, Alviani, Siti Ita Rosita, Tri Marlina. “Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual”. *JIMKES Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 7, no. 1. 2019.
- Marisyah, Fitriah. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan”. *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah* 7, no. 2. 2022.
- Mukhid, Abd. *Metodologi Penelitian Pendekatan Kuantitatif*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing, 2021.
- Novietta, Liza, Ruswan Nurmadi, dan Kersna Minan. “Analisis Pentingnya Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan untuk Optimalisasi Harga Jual Produk UMKM”. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi Digital (JAMED)* 2, no. 3. 2022.
- Parmono, Agung dan Aminatus Zahriyah. “Pelaporan Keuangan Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kabupaten Jember”. *JIAI (Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia)* 6, no. 2. 2021.
- Purwaji, Agus, Wibowo, Sabarudin Muslim. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta Selatan: Salemba Empat, 2016.
- Purwanto, Eko dan Sinta Sukma. “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Studi Kasus Usaha Regar Fruit”. *Journal Of Applied Managerial Accounting* 4, no. 2. 2020.
- Ramadhani, Muhammad. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Usaha Amplang UD. Taufik Jaya Makmur Di Samarinda”. *Jurnal Administrasi Bisnis* 8, no. 2. 2020.

Rizkiyah, Amaliyah Nur. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada *Home Industry* Kerupuk Gandum Sumber Rejeki Semarang”. Skripsi, Universitas Semarang, Semarang, 2021.

Seliana, Resti. “Perhitungan Penetapan Harga Dengan Metode *Full Costing* Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada UMKM Produksi Tempe Ibu Marsela Kelurahan Napal, Kecamatan Seluma, Kabupaten Seluma)”. Skripsi IAIN Bengkulu, 2021.

Silawati, Rindy dan Vianny Nabiilah Haryanto. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Ayam Gepuk Pak Gembus Karawang)”. *Journal of Management and Business* 7, no. 2. 2023.

Slamet, Achmad dan Sumarli. “Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres”. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika* 11, no. 2. 2002.

Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta, 2022.

Syaparuddin. *Ilmu Ekonomi Mikro Islam*. Yogyakarta: Trus Media Publishing, 2017.

Szahro, Yakies dan Teguh Purwanto. “Analisis Penentuan Harga Poko Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo”. *Journal of Sustainability Business Research* 2, no. 2. 2021.

Tim penyusun. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: IAIN Jember Press, 2020.

Wardoyo, Dwi Urip. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Atas Produk Studi kasus Pada PT Dasa Windu Agung”. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis* 1, no. 2. 2016.

Yuwana, Siti Indah Purwaning, “Strategi Revitalisasi UMKM Menggunakan Teknologi Digital di Tengah Pandemi Covid-19”, *Journal of Technopreneurship on Economics and Businnes Review* 2, no. 1. 2020.



MATRIK PENELITIAN

JUDUL	VARIABEL	SUB VARIABEL	INDIKATOR	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN	FOKUS MASALAH
Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken Di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi	1. Harga Pokok Produksi	1. Metode <i>Full Costing</i> 2. Metode <i>Variable Costing</i>	1. Biaya bahan baku 2. Biaya tenaga kerja langsung 3. Biaya overhead pabrik 1. Biaya bahan baku 2. Biaya tenaga kerja langsung 3. Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Informan: 1. Pemilik sekaligus pengelola G'PREX Fried Chicken: Bapak Suwarno 2. Istri Pemilik: Ibu Purwati 3. Konsumen: Yulan, Putri, Rani, Aris, Bagus	1. Pendekatan penelitian: a. Kualitatif 2. Jenis Penelitian: a. Deskriptif 3. Lokasi Penelitian: UMKM G'PREX Fried Chicken 4. Teknik Penelitian: Purposive 5. Teknik Pengumpulan data: a. Observasi b. Wawancara c. Dokumentasi 6. Analisis Data: a. Deskriptif 7. Keabsahan Data: Triangulasi	1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi? 2. Bagaimana analisis penentuan harga jual produk G'PREX Fried Chicken di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi?
	2. Harga Jual Produk	1. Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	1. Taksiran Biaya Penuh 2. Laba yang Diharapkan			

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Randy Aditya Abimanyu
NIM : 204105030052
Program Studi : Akuntansi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Instansi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dengan ini menyatakan bahwa isi dari skripsi yang berjudul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G’PREX Fried Chicken Di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi**” secara keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang di rujuk sumbernya. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus di junjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dan paksaan dari pihak mana pun.

Jember, 25 September 2024

Saya yang menyatakan



Randy Aditya Abimanyu

NIM. 204105030052

PEDOMAN WAWANCARA

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G'PREX *Fried Chicken* Di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi

- 1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi?**
 - a) Berapa biaya bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan?
 - b) Berapa biaya tenaga kerja langsung dalam usaha G'PREX *Fried Chicken*?
 - c) Apa saja biaya overhead yang ada dalam usaha G'PREX *Fried Chicken*?
 - d) Apa saja biaya bahan penolong yang digunakan?
 - e) Bagaimana metode yang digunakan G'PREX *Fried Chicken* dalam menentukan perhitungan harga pokok produksinya?
- 2. Bagaimana penentuan harga jual produk pada usaha G'PREX *Fried Chicken* di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi?**
 - a) Bagaimana penerapan metode penentuan harga jual pada G'PREX *Fried Chicken*?
 - b) Bagaimana pendapat harga jual pada G'PREX *Fried Chicken* menurut konsumen?

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <https://febi.uinkhas.ac.id/>



Nomor : B-2194/Un.22/7.a/PP.00.9/12/2023 21 Desember 2023
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Pemilik G'PREX Fried Chicken
Dusun Panjen, RT 01 RW 01, Desa Jambewangi, Kecamatan Sempu, Kabupaten
Banyuwangi, Jawa Timur.

Disampaikan dengan hormat bahwa, dalam rangka menyelesaikan tugas
Skripsi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, maka bersama ini mohon diizinkan
mahasiswa berikut :

Nama : Randy Aditya Abimanyu
NIM : 204105030052
Semester : VII (Tujuh)
Jurusan : Ekonomi Islam
Prodi : Akuntansi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Analisis Perhitungan Harga
Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken
Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi di tempat usaha/perusahaan Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

A.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Nurul Widyawati Islami Rahayu





JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

Nama : Randy Aditya Abimanyu

NIM : 204105030052

Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga
Jual Produk Pada G'PREX *Fried Chicken* Di Desa Jambewangi
Kabupaten Banyuwangi

Hari/Tanggal	Jenis Kegiatan	Paraf
Minggu, 17 Desember 2023	Observasi tempat penelitian	
Kamis, 21 Desember 2023	Menyerahkan surat izin penelitian	
Selasa, 13 Februari 2024	Wawancara mengenai sejarah singkat usaha dan peralatan yang digunakan pada saat proses produksi	
Sabtu, 13 Juli 2024	Wawancara mengenai perhitungan biaya produksi	
Minggu, 14 Juli 2024	Wawancara mengenai perhitungan harga jual produk	
Sabtu, 20 Juli 2024	Wawancara pendapat konsumen mengenai harga jual produk	
Minggu, 22 September 2024	Meminta tanda tangan surat keterangan selesai penelitian	

Banyuwangi, 22 September 2024

Suwarno

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Suwarno
Jabatan : Memilik G'PREX Fried Chicken
Alamat : Dusun Panjen, RT 01/RW 01, Desa Jambewangi,
Kecamatan Sempu, Kabupaten Jawa Timur

Menerangkan bahwa:

Nama : Randy Aditya Abimanyu
Nim : 204105030052
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Prodi : Akuntansi Syariah
Instansi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam
Menentukan Harga Jual Produk Pada G'PREX *Fried*
Chicken Di Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi

Menyatakan bahwa yang bersangkutan benar-benar melakukan penelitian pada usaha kami G'PREX Fried Chicken Desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi dalam jangka waktu kegiatan dari tanggal 21 Desember 2023 s/d 22 September 2024.

Demikian surat ini dibuat dengan sebenar-benarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banyuwangi, 22 September 2024



Suwarno



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur, Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 467550
Fax (0331) 427005 e-mail: feb@uinkhas.ac.id Website: <http://uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : Randy Aditya Abimanyu
NIM : 204105030052
Program Studi : Akuntansi Syariah
Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada G'PREX Fried Chicken di desa Jambewangi Kabupaten Banyuwangi.

Adalah benar-benar telah lulus pengecekan plagiasi dengan menggunakan aplikasi Drillbit, dengan tingkat kesamaan dari Naskah Publikasi Tugas Akhir pada aplikasi Drillbit kurang atau sama dengan 25%.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 29 November 2024
Operator Drillbit
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

(Hi. Mariyah Ulfah, M.EI)
NIP.197709142005012004





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febl@uinkhas.ac.id Website: <http://febl.uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN

Kami yang bertandatangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama : Randy Aditya Abimanyu

NIM : 204105030052

Semester : 9 (Sembilan)

Berdasarkan keterangan dari Dosen Pembimbing telah dinyatakan selesai bimbingan skripsi. Oleh karena itu mahasiswa tersebut diperkenankan mendaftarkan diri untuk mengikuti Ujian Skripsi.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Jember, 26 November 2023
Koordinator Prodi. Akuntansi Syariah,

Dr. Nur Ika Mauliyah, SE., M.Ak
NIP. 198803012018012001



DOKUMENTASI



Tampak depan usaha G'PREX *Fried Chicken*



Produk Ayam *Crispy*



Proses Pengadukan Adonan Tepung



Proses Penggorengan Ayam



Cabai dan sayuran sebagai pelengkap porsi ayam geprek



Wawancara dengan Bapak Suwarno selaku pemilik sekaligus pengelola G'PREX *Fried Chicken*



BIODATA PENULIS



Nama : Randy Aditya Abimanyu
Nim : 204105030052
Tempat, Tanggal Lahir : Banyuwangi, 19 Pebruari 2002
Alamat : Kampung Baru, Desa Jambewangi, Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Jurusan/Program Studi : Ekonomi Islam/Akuntansi Syariah
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Email : randyaditya1902@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. TK Aisyiyah Bustanul Athfal 6 Sempu
2. SD Negeri 2 Sempu
3. SMP PGRI 3 Sempu
4. SMA Negeri 1 Gambiran
5. UIN KHAS Jember

RIWAYAT ORGANISASI

1. HMPS Akuntansi Syariah
2. PMII Rayon FEBI