

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA CAFE SWEET GARLIC
KALIBARU KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI

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



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Oleh :
MARCELIA EKA PRADITA
NIM : 211105030027

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI BISNIS DAN ISLAM
2025**

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA CAFE SWEET GARLIC
KALIBARU KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI

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

Oleh :

MARCELIA EKA PRADITA
NIM : 211105030027

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**

Disetujui Pembimbing

Prof. Dr. H. Babun Suharto, S.E., M.M.
NIP. 196603221993031002

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL MAKANAN PADA CAFE SWEET GARLIC
KALIBARU KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI

Telah diuji dan diterima untuk memenuhi salah satu
Persyaratan memperoleh gelar S.Akun
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Akuntansi Syariah

Hari : Rabu

Tanggal : 19 Maret 2025

Tim Penguji

Ketua



Dr. Retna Anggitaningsih, SE., MM.CRMP

NIP. 197404201998032001

Sekretaris



Hj. Mariyah Ulfah, M.E.I.

NIP. 197709142005012004

Anggota :

1. Dr. Nurul Widyawati I.R., S.Sos., M.Si. ()

2. Prof. Dr. H. Babun Suharto, S.E., M.M., CCGS. ()



Menyetujui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Dr. H. Ubaidillah, M.Ag.

NIP. 19681226199031001

MOTTO

يا ايها الذين امنوا لا تأكلوا اموالكم بينكم بالباطل الا ان تكون تجارة عن تراض منكم ولا تقتلوا انفسكم ان الله كان بكم رحيمًا

Artinya :

"Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu memakan harta sesamamu dengan cara yang batil (tidak benar), kecuali berupa perniagaan atas dasar suka sama suka di antara kamu. Janganlah kamu membunuh dirimu. Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu."(Qs An-Nisa 4/29)¹



¹ Kementrian Agama Republik Indonesia, "Al-Qur'an Terjemahan," Syamil Cipta Media, 2015.

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. Ayah Busidin dan Ibu Fatima 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 Ayah dan ibu.
2. Saudara-saudara penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Terimakasih telah memberikan doa, dukungan, dan motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Sahabat – sahabat penulis magadier (Nafa, Dinda, Risma dan Ayu), wib (Ilfatun Nabila, Nisa, Dila), teman SMK penulis Vanessa Laurentia, Teman SMP penulis Ulya Safira. Terimakasih telah menjadi tempat cerita, keluh kesah menerima suka dan duka penulis. Semoga kita selalu bersama di dunia dan akhirat.

4. Teman-teman seperjuangan, kelas Akuntansi Syariah 1 angkatan 2021 khususnya (Nabila, Hanin, Tyas, Lita). Terimakasih telah kebersamai dari mahasiswa baru hingga menjadi mahasiswa akhir sekarang.
5. Kepada seseorang yang tak kalah penting kehadiriannya, yang tidak dapat penulis sebutkan namanya, terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis. Berkontribusi banyak dalam penulisan karya tulis ini, baik tenaga, waktu maupun materi. Telah menjadi rumah, pendamping dalam segala hal yang menemani mendukung ataupun menghibur dalam kesedihan, mendengar keluh kesah, memberi semangat untuk pantang menyerah. Semoga Allah mempermudah niat baik kita aamiin.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Akuntansi Syariah di UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag., MM. CPEM. Selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Bapak Dr. H. Ubaidillah, M.Ag. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Bapak Dr. M.F. Hidayatullah, S.H.I., M.S.I. Selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam.
4. Ibu Dr. Nur Ika Mauliyah, M.Ak. Selaku Ketua Program Studi Akuntansi Syariah.
5. Aminatus Zahriyah, SE., M.Si. Selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan nasihat dan arahan selama penulis menjalani proses perkuliahan.

6. Bapak Prof. Dr. H. Babun Suharto, S.E., M.M. Selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing penulis dalam mengerjakan skripsi sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
7. Seluruh Dosen dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam menciptakan lingkungan belajar yang kondusif.
8. Pemilik dan seluruh Karyawan yang telah mengizinkan dan membantu penulis dalam pengumpulan data serta memberi informasi yang sangat berguna untuk penelitian ini.

Semoga semua kebaikan yang telah Bapak/Ibu berikan kepada penulis, mendapatkan imbalan yang baik dari Allah.

Jember, 04 Maret 2025

Penulis

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

ABSTRAK

Marcelia Eka Pradita, Babun Suharto, 2025: *Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi*.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, *Variabel Costing*

Peningkatan perekonomian di Indonesia telah mendorong persaingan di berbagai sektor bisnis. Semua industri dan perusahaan bersaing untuk meningkatkan mutu produk dan layanan. Usaha rumah makan dikenal sebagai salah satu tipe usaha yang memiliki potensi baik, bahkan di tengah situasi krisis. Meskipun demikian, setiap usaha harus mampu bersaing dalam industri rumah makan. Menetapkan harga jual yang bersaing bukanlah suatu hal yang mudah, karena harga tersebut dipengaruhi oleh faktor permintaan dan penawaran dari konsumen.

Fokus masalah yang diteliti dalam skripsi ini adalah : 1) Bagaimana identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. 2) Bagaimana penentuan biaya produksi dengan pendekatan *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

Tujuan dari penelitian ini adalah : 1) Untuk mengetahui identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. 2) Untuk mengetahui penentuan biaya produksi dengan pendekatan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

Penelitian ini dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. Pendekatan dan jenis yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, besar biaya harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada Cafe Sweet Garlic yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp 3.440.000, biaya tenaga kerja Rp 4.200.000, biaya *overhead* pabrik variabel Rp 362.000 dan biaya *overhead* pabrik tetap Rp 850.000. hasil perhitungan dengan penelitian menggunakan metode *full costing* dihasilkan biaya sebesar Rp 8.852.000. sedangkan untuk metode *variabel costing* sebesar Rp 8.002.000 etode *variabel costing* sebesar Rp. 163.435.000, dengan HPP per porsi ialah Rp.54.000, Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi daripada metode *variabel costing* hal ini dikarenakan pada metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun biaya *overhead* pabrik tetap.

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	9
C. Tujuan Penelitian	10
D. Manfaat Penelitian	10
E. Definisi Istilah	12
F. Sistematika Pembahasan	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA	16
A. Penelitian Terdahulu	16
B. Kajian Teori	34
1. Biaya Poduksi	34
2. Akuntansi Biaya	44
3. Harga Jual	43
4. Penetapan Harga Dalam Islam	53
BAB III KAJIAN PUSTAKA	58
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	58
B. Lokasi Penelitian	59
C. Subyek Penelitian	60
D. Teknik Pengumpulan Data	60
E. Analisis Data	63
F. Keabsahan Data	65
G. Tahap-tahap Penelian	66
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	71
A. Gambaran Obyek Penelitian	73
B. Penyajian Data dan Analisis	74
C. Pembahasan Temuan	86
BAB V PENUTUP	95
A. Simpulan	96
B. Saran-saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No.	Uraian	Hal
2.1	Tabel Penelitian Terdahulu	28
4.1	Daftar Biaya Bahan Baku Menurut Perusahaan.....	76
4.2	Biaya Tenaga Kerja.....	79
4.3	Biaya Gas Listrik.....	80
4.4	Biaya Kemasan.....	81
4.5	Biaya Bahan Penolong	82
4.6	Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	82
4.7	Biaya Overhead Pabrik Tetap	83
4.8	Perhitungan Biaya Produksi Metode Full Costing.....	85
4.9	Perhitungan Biaya Produksi Metode Variabel Costing	86



DAFTAR GAMBAR

No.	Uraian	Hal
4.1	Peta Desa Kalibaru.....	7



BAB I

PENDAHULUAN

A. KONTEKS PENELITIAN

Perkembangan sektor bisnis makanan di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang semakin pesat setiap tahunnya.² Peningkatan perekonomian di Indonesia telah mendorong persaingan di berbagai sektor bisnis. Semua industri dan perusahaan bersaing untuk meningkatkan mutu produk dan layanan mereka, baik berupa barang maupun jasa, dengan tujuan menarik lebih banyak konsumen. Secara umum, sasaran utama perusahaan dalam menjalankan operasional atau produksi adalah untuk memaksimalkan profit. Langkah ini dilakukan agar perusahaan dapat bertahan dan memberikan manfaat bagi masyarakat.³ Usaha rumah makan dikenal sebagai salah satu tipe usaha yang memiliki potensi baik, bahkan di tengah situasi krisis. Meskipun demikian, setiap usaha harus mampu bersaing dalam industri rumah makan. Menetapkan harga jual yang bersaing bukanlah suatu hal yang mudah, karena harga tersebut dipengaruhi oleh faktor permintaan dan penawaran dari konsumen. Oleh karena itu, para penjual sering kali menghadapi kesulitan dalam menjaga kestabilan harga jual.

Saat ini, terdapat lebih dari 10.000 kafe di Indonesia yang diperkirakan akan terus berkembang. James Boy, General Manager Reed

² Netty Laura and Khusnul Khotimah, "Pengaruh Harga Dan Layanan Cash on Delivery (COD) Terhadap Keputusan Pembelian Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Moderasi," *Seiko: Journal of Management & Bussines* 5, no. c (2022): 140–49.

³ Rickoadji Pagestu, Suryadi, and Fitriani, "Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro)," *SNPPM (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat) Tahun 2022* 4(1), no. (Gerakan Ekonomi Muhammadiyah) (2022): 71–78.

Panorama Exhibitions, menyatakan bahwa Indonesia adalah pasar yang besar untuk bisnis kafe. Hal ini disebabkan oleh pertumbuhan kelas menengah di negara ini dan jumlah penduduk yang sangat besar. Dengan demikian, bisnis kafe di Indonesia diperkirakan akan terus berkembang pesat dan menjadi salah satu peluang bisnis yang menguntungkan di era modern. Masyarakat memiliki kriteria berbeda dalam memilih kafe untuk menghilangkan kebosanan atau sekadar menghabiskan waktu bersama keluarga. Salah satu jenis kafe yang diharapkan oleh masyarakat adalah yang dapat dinikmati oleh semua usia, mulai dari orang tua hingga anak-anak. Dengan demikian, keluarga yang ingin pergi ke kafe dapat merasakan kenyamanan di satu tempat yang sama.⁴

Salah satu strategi yang diterapkan oleh perusahaan untuk tetap bersaing dalam pasar global adalah dengan mengurangi biaya, meningkatkan produktivitas, meningkatkan kualitas produk, dan memperbaiki kemampuan dalam merespons kebutuhan konsumen. Dengan demikian, dinamika perekonomian global yang berkembang pesat, kompleks, dan penuh inovasi memaksa pelaku bisnis untuk mengelola usaha mereka secara efektif dan efisien. Hal ini juga memerlukan adanya sistem informasi yang terstruktur agar kelangsungan usaha dapat terjamin.⁵

Saat ini, banyak industri makanan yang bersaing, terutama di sektor yang memproduksi produk serupa. Hal ini menjadi ancaman yang perlu

⁴ Keni Puspita Sari. Sri Ipnuwati, Khusnul Khotimah, "Pemilihan Cafe Terbaik Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)," *Jurnal Management Sistem Informasi Dan Teknologi* 08, no. 01 (2018): 29.

⁵ Nurul Widyawati. and Dini Islaili., "Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UKM Caula Di Sidoarjo," *Jurnal Ilmu & Riset Akuntansi* 2, no. 8 (2013): 1.

segera ditangani oleh industri makanan, karena dapat memengaruhi kelangsungan usaha mereka. Mengingat bahwa penjualan produk adalah sumber pendapatan utama bagi perusahaan, maka perusahaan harus siap mengantisipasi kemungkinan yang muncul dalam persaingan, salah satunya melalui penentuan harga jual yang tepat.⁶

Keberhasilan suatu perusahaan dalam mencapai tujuannya sangat bergantung pada kualitas manajemen yang diterapkan. Manajemen perusahaan harus mampu mencapai tujuan yang ditetapkan, baik dalam jangka waktu pendek maupun panjang. Untuk menilai keberhasilan manajemen, salah satu indikatornya adalah laba yang dihasilkan oleh perusahaan. Dengan memperoleh laba, perusahaan dapat mempertahankan pertumbuhannya dan tetap bersaing dengan perusahaan lain, karena laba tersebut dapat diinvestasikan kembali untuk mendukung perkembangan perusahaan.

Faktor-faktor seperti selera konsumen, jumlah kompetitor yang masuk ke pasar, dan harga jual yang ditentukan oleh pesaing adalah contoh hal-hal yang sulit diprediksi dan mempengaruhi penetapan harga jual produk di pasar. Satu-satunya faktor yang memiliki tingkat kepastian tinggi dan berpengaruh dalam penentuan harga jual adalah biaya. Biaya memberikan gambaran tentang batas bawah harga jual yang harus ditetapkan. Jika harga jual ditetapkan di bawah biaya penuh produk atau layanan, perusahaan akan mengalami kerugian. Oleh karena itu, biaya harus didasarkan pada data yang

⁶ Thelbic Lasut, "Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon," *Jurnal EMBA* 3, no. 1 (2015): 44.

akurat dan terukur, sehingga perusahaan dapat membuat keputusan yang tepat.⁷

Kerugian yang terjadi ketika harga jual ditetapkan di bawah biaya produk atau jasa, dalam jangka waktu tertentu, dapat menyebabkan perusahaan berhenti beroperasi sebagai going concern atau menghambat pertumbuhannya. Penetapan harga jual umumnya melibatkan pengambilan keputusan yang berhubungan dengan masa depan. Meskipun harga jual produk sudah terbentuk di pasar, informasi mengenai biaya penuh, khususnya biaya produksi, sangat diperlukan sebagai dasar untuk mengurangi ketidakpastian dalam menentukan harga jual produk atau jasa yang akan dikenakan kepada pelanggan di masa depan.

Untuk menarik minat konsumen agar membeli produk yang ditawarkan, diperlukan penerapan strategi pemasaran yang tepat sesuai dengan kondisi pasar. Harga merupakan salah satu elemen penting dalam strategi pemasaran yang harus dipertimbangkan dengan cermat, karena harga menjadi faktor utama yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam memilih produk. Banyak konsumen yang memilih produk serupa dengan harga lebih rendah meskipun kualitasnya berbeda. Tingkat pembelian konsumen terhadap produk yang ditawarkan akan sangat mempengaruhi tingkat laba yang diperoleh. Hal ini karena penjualan produk adalah satu-satunya sumber pendapatan dalam bisnis. Jika tingkat pembelian konsumen

⁷ Abas Kartadinata, *Akuntansi Dan Analisis Biaya Suatu Pendekatan Terhadap Tingkah Laku Biaya* (Jakarta: PT Rineka Cipta, 2000).

tinggi, maka laba yang diperoleh juga akan tinggi, dan sebaliknya, jika pembelian rendah, laba yang diperoleh akan menurun.

Harga adalah elemen yang sangat penting dalam transaksi jual beli, karena setiap transaksi pasti melibatkan harga. Harga merupakan nilai tukar produk atau jasa yang dinyatakan dalam bentuk uang, serta mencerminkan nilai suatu barang atau jasa yang dikenakan kepada konsumen untuk produk atau jasa yang diinginkan. Oleh karena itu, harga memegang peranan penting dalam pemasaran produk barang atau jasa. Kasmir menyatakan “Dalam pertukaran untuk mendapatkan barang atau jasa sejumlah uang yang akan diserahkan disebut harga”.⁸ Harga ditentukan oleh kesepakatan antara penjual dan pembeli, dengan tingkat harga yang dipengaruhi oleh daya beli konsumen. Semakin tinggi daya beli konsumen terhadap produk yang ditawarkan, semakin besar kemungkinan untuk menetapkan harga yang lebih tinggi.

Salah satu faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual adalah biaya. Penetapan harga jual yang berorientasi pada biaya merupakan penetapan harga jual yang dasar perhitungannya adalah biaya masa datang, dan dalam jangka panjang harga yang ditetapkan harus mampu menutup semua biaya produksi dan non produksi. Biaya masa datang yang dimaksud adalah biaya yang diperkirakan akan terjadi saat pengambilan keputusan. Perusahaan perlu mengetahui seberapa besar imbalan jasa atau usaha yang dilakukan dari harga yang ditetapkan. Maka perusahaan harus perlu

⁸ Kasmir, “Analisis Laporan Keuangan” (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2016).

mengetahui semua biaya yang dikeluarkan dalam produksi barang atau jasa agar dapat menentukan tingkat harga minimal atau batas bawah harga jual yang ditetapkan. Tingkat harga tidak dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan, baik biaya produksi dan non produksi dapat mengakibatkan terjadinya kerugian. Kerugian yang terjadi karena harga jual barang atau jasa terlalu rendah dalam jangka waktu tertentu akan mengakibatkan terganggunya kelangsungan hidup pertumbuhan bisnis.

Untuk mencegah kerugian, penetapan harga jual harus mempertimbangkan harga minimal yang dapat menutupi seluruh biaya produksi dan pemasaran barang atau jasa. Dengan menetapkan harga jual yang tepat, diharapkan dapat memaksimalkan laba dan memberikan pengembalian modal bagi penjual, sehingga bisnis dapat bertahan dan berkembang. Kuantitas barang atau jasa yang terjual dipengaruhi oleh harga yang ditetapkan. Selain itu, kualitas produk juga berpengaruh terhadap total pendapatan dan biaya yang dikeluarkan. Hal ini karena jumlah produk yang terjual merupakan satu-satunya sumber pendapatan bagi penjual. Penetapan harga jual yang tepat diharapkan dapat mencapai laba maksimal. Sebaliknya, kesalahan dalam menentukan harga jual dapat menghambat kelancaran bisnis dan menimbulkan dampak negatif. Jika harga jual tidak sesuai, usaha yang dijalankan bisa mengalami kerugian yang signifikan dan berkelanjutan. Oleh

karena itu, harga produk harus cukup tinggi untuk menutupi semua biaya produksi dan memberikan keuntungan bagi penjual.⁹

Harga Pokok Produksi memiliki peranan penting dalam menentukan harga jual produk, sehingga harga yang ditawarkan oleh perusahaan dapat bersaing dengan kompetitor lainnya. Informasi mengenai harga pokok produksi berfungsi sebagai acuan dalam menetapkan harga jual yang menguntungkan bagi perusahaan dan memastikan keberlangsungan operasionalnya. Selain itu, harga jual juga menjadi indikator bagi konsumen. Oleh karena itu, penentuan harga jual memerlukan berbagai pertimbangan yang menyeluruh, termasuk biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan, daya beli konsumen, harga jual pesaing, kondisi ekonomi secara umum, serta elastisitas harga pokok produk. Meskipun demikian, perusahaan seringkali lebih fokus pada biaya yang dikeluarkan dalam menetapkan harga jual. Namun, pertimbangan biaya tetap merupakan faktor yang sangat krusial dalam suatu perusahaan. Penentuan harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan dalam menetapkan harga jual suatu produk. Perusahaan perlu terlebih dahulu menghitung harga pokok produksinya. Tujuan dari penetapan harga ini adalah untuk mencapai target perusahaan, memperoleh laba dari penjualan, meningkatkan dan mengembangkan produksi, serta memperluas jangkauan pemasaran.

Penetapan harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan, karena hal ini memengaruhi penetapan harga jual yang akan diinformasikan.

⁹ Pagestu, Suryadi, and Fitriani, "Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro)."

Harga pokok produksi yang akurat berarti tidak terlalu tinggi maupun terlalu rendah. Oleh karena itu, penting untuk menghitung dan menetapkan harga pokok produksi secara konsisten agar harga jual yang dihasilkan juga akurat. Penentuan harga pokok produksi dapat dilakukan melalui metode *full costing* atau *variable costing*, sementara penetapan harga jual menggunakan metode markup. Markup adalah selisih antara harga jual dan biaya produksi, yang biasanya dinyatakan dalam bentuk persentase dari biaya.

Secara geografis, kecamatan Kalibaru merupakan kecamatan yang berada di kawasan barat wilayah Kabupaten Banyuwangi. Di sebelah utara dan barat berbatasan dengan Kabupaten Jember, di sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Pesanggaran. Ketinggian wilayah Kalibaru adalah 428 meter di atas permukaan laut.¹⁰

Cafe Sweet Garlic adalah sebuah Cafe yang terletak di Kalibaru, Kabupaten Banyuwangi. Didirikan oleh Kak Beby dan Suami Kak Wahyu secara online pada tahun 2021, Cafe ini lahir sebagai respons terhadap situasi sulit akibat pandemi COVID-19, ketika Kak Beby dan suaminya mengalami pemutusan hubungan kerja (PHK). Berkat usaha dan dedikasi mereka, Cafe Sweet Garlic berhasil membuka cabang offline pada bulan April 2022, dengan lokasi di Kalibaru Manis. Di Kecamatan Kalibaru, jumlah Cafe yang bertahan hingga saat ini masih terbilang sedikit. Berdasarkan hasil Riset Cafe Sweet Garlic menawarkan menu makanan best seller, seperti mie pedas. Dari hasil analisis hanya terdapat satu pesaing. Selain itu, kami tidak menemukan

¹⁰ Koordinator Statistik Kecamatan Kalibaru, Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuwangi. Penerbit: Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuwangi, diakses pada 24 Maret 2025.

cafe lain yang menjual mie pedas di kawasan Kalibaru. Oleh karena itu, Pihak Cafe tertarik untuk menawarkan menu mie pedas, mengingat sedikitnya jumlah pesaing di Kalibaru.¹¹

Untuk memproduksi makanan tersebut, pihak rumah makan menggunakan bahan baku seperti bawang merah, bawang putih, cabai, minyak, beras, dan lainnya. Dari wawancara awal dengan Kak Beby, yang merupakan penanggung jawab Cafe, diperoleh informasi bahwa manajemen kurang memperhatikan faktor-faktor yang memengaruhi harga jual makanan. Hal ini terlihat dari perhitungan biaya produksi yang tidak mempertimbangkan ketidakstabilan harga bahan baku. Seperti yang diketahui, harga bawang merah, bawang putih, cabai, minyak, dan beras cenderung tidak stabil di pasar. Ketidakstabilan harga bahan baku ini sering kali menyebabkan lonjakan harga yang signifikan sewaktu-waktu.

Jika dibandingkan Cafe Sweet Garlic dengan cafe-cafe lain, terdapat beberapa perbedaan mencolok. Pertama, Mie Ndoweryang terletak di Kajarharjo hanya beroperasi dari rumah, sehingga tidak menawarkan pengalaman cafe yang lengkap dan suasana yang dinamis. Model bisnis ini mungkin kurang menarik bagi konsumen yang mencari tempat bersantai atau berkumpul. Selanjutnya, ada Cafe Pak Poer yang terletak di Kalibaru. Cafe ini mengusung tema kekeluargaan, namun menu yang disediakan cenderung tidak mengikuti tren kekinian. Hal ini menjadikan pilihan makanan di cafe tersebut kurang menarik bagi generasi muda yang lebih menyukai variasi dan

¹¹ Observasi di Cafe Sweet Garlic Desa Kalibaru Manis Kabupaten Banyuwangi 20 Desember 2025

inovasi dalam kuliner. Selain itu, suasana di Cafe Pak Poer tidak dirancang untuk menarik perhatian anak muda, sehingga dapat membuatnya kurang relevan di pasar yang kompetitif. Di sisi lain, Cafe Sweet Garlic berhasil menawarkan pengalaman yang lebih modern. Dengan desain yang menarik dan menu yang selalu mengikuti tren terkini, cafe ini mampu menarik perhatian pelanggan, terutama kalangan muda.

Berdasarkan Konteks Penelitian yang disampaikan sebelumnya, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **“Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi”**. Peneliti memilih Cafe Sweet Garlic sebagai objek penelitian karena peneliti menilai bahwasannya Cafe Sweet Garlic dipilih sebagai objek penelitian karena kemampuannya yang luar biasa dalam beradaptasi dengan perubahan pasar. Awalnya beroperasi secara online, cafe ini berhasil melakukan transisi yang lancar ke model offline, menunjukkan daya tarik yang kuat bagi konsumen. Keberhasilan tersebut tidak terbatas pada satu lokasi, melainkan juga terlihat dalam pembukaan cabang kedua di Genteng, yang mencerminkan pertumbuhan signifikan dan kepercayaan pelanggan terhadap kualitas layanan dan produk yang ditawarkan. Menu yang disajikan sangat mengikuti tren terkini, mencerminkan minat masyarakat, terutama kalangan muda. Dengan terus berinovasi dan menyesuaikan diri terhadap perkembangan tren, Cafe Sweet Garlic memastikan keberadaannya tetap relevan dalam pasar yang kompetitif.

B. FOKUS PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang penelitian tersebut, peneliti dapat merumuskan masalah yang akan diteliti sebagai berikut :

1. Bagaimana identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi ?
2. Bagaimana penentuan biaya produksi dengan pendekatan *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?

C. TUJUAN PENELITIAN

Pada permasalahan yang telah dirumuskan diatas, maka tujuan dilaksanakan penelitian yaitu :

1. Untuk mengetahui identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
2. Untuk mengetahui penentuan biaya produksi dengan pendekatan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

D. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian mencakup kontribusi yang akan dihasilkan setelah penelitian selesai dilaksanakan. Manfaat penelitian terdiri atas manfaat teoritis dan praktis, seperti manfaat bagi peneliti, instansi, dan masyarakat secara keseluruhan. Manfaat penelitian harus realitis.

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa dijadikan bahan referensi untuk penelitian yang sejenis sebagai tambahan informasi, pengetahuan, wawasan dan masukan untuk membantu memberikan gambaran bagi peneliti kedepannya jika ada penelitian sejenis yang mendalam yang akan dilakukan.

2. Manfaat Praktis

Berikut beberapa keuntungan yang didapatkan oleh beberapa kalangan penelitian, yaitu :

a. Bagi peneliti

Diharapkan penelitian ini untuk menambah wawasan dan mewujudkan pengetahuan tentang penetapan harga jual yang diterapkan pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru

b. Bagi UIN KHAS Jember,

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi ilmu pengetahuan serta wawasan kepada pembaca khususnya dalam bidang manajemen keuangan sehingga penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan tambahan literatur di perpustakaan UIN KHAS Jember

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi manajemen perusahaan terkait kebijakan yang dilakukan dan kebijakan yang sudah dilakukan. Serta memberikan wawasan dan bahan pertimbangan dalam meningkatkan

kualitas dan pelayanan kepada pelanggan di Cafe Cafe Sweet Garlic
Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

E. DEFINISI ISTILAH

Definisi istilah berisi tentang pengertian istilah-istilah penting yang menjadi titik perhatian peneliti didalam judul penelitian. Tujuannya agar tidak terjadi kesalah pahaman terhadap makna istilah sebagaimana yang dimaksud oleh peneliti.

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah total pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan atau bisnis untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Biaya ini mencakup seluruh aspek dari proses produksi hingga barang tersebut sampai ke konsumen. Secara umum, biaya produksi dapat diartikan sebagai dana yang dikeluarkan untuk memastikan kelancaran pembuatan produk dan berfungsi sebagai acuan dalam menentukan harga jual. Biaya produksi yang terkait dengan produk dan termasuk dalam persediaan juga dikenal sebagai biaya produk.¹²

Biaya Produksi dapat disimpulkan bahwa bahwa biaya produksi adalah total pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk akhir. Biaya ini mencakup berbagai elemen, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Pentingnya biaya produksi terletak pada fungsinya dalam menentukan

¹² Alistraja Dison Silalahi, "Akuntansi Manajemen," ed. Hendra Harmain (Medan, 2019), h.21.

harga jual, pengendalian anggaran, dan analisis kinerja, yang semuanya berkontribusi pada keberhasilan dan efisiensi operasional suatu bisnis.

2. Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya adalah bidang akuntansi yang mempelajari cara mencatat, mengukur, dan melaporkan informasi biaya yang digunakan. Selain itu, akuntansi biaya juga membahas penentuan harga pokok dari produk yang diproduksi dan dijual di pasar, baik untuk memenuhi permintaan pesanan maupun untuk menjadi persediaan barang dagangan yang siap dijual.¹³

Akuntansi biaya merupakan cabang akuntansi yang berfokus pada pengukuran, analisis, dan pelaporan informasi keuangan yang berkaitan dengan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi barang atau jasa. Tujuan utama akuntansi biaya adalah untuk menyediakan informasi yang relevan bagi manajemen dalam mendukung pengambilan keputusan, perencanaan, pengendalian, dan evaluasi biaya.

Berdasarkan pengertian akuntansi biaya dari diatas, maka dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah rangkaian biaya yang terjadi dalam proses produksi yang dicatat, dikategorikan, dan kemudian disajikan dalam laporan untuk tujuan penentuan dan pengendalian biaya.

3. Harga Jual

Harga adalah sejumlah uang yang dikenakan untuk suatu produk atau jasa, atau nilai yang harus ditukarkan oleh konsumen untuk

¹³ Bastian Bustami Nurlela, *Akuntansi Biaya Teori & Aplikasi* (Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu, 2006).

memperoleh manfaat dari penggunaan jasa tersebut.¹⁴ Harga ini merupakan hasil dari berbagai pertimbangan, seperti biaya produksi, biaya operasional, margin keuntungan yang diinginkan, dan kondisi pasar. Selain itu, harga jual juga dapat dipengaruhi oleh strategi pemasaran, tingkat permintaan, serta persaingan di pasar.

Harga jual suatu produk biasanya ditentukan setelah harga pokoknya diketahui. Umumnya, seorang pengusaha menetapkan harga jual produk berdasarkan laba bersih yang diinginkan, guna menutupi biaya operasional perusahaan, termasuk biaya pimpinan dan biaya pemasaran.¹⁵

Harga dapat disimpulkan sebagai nilai yang ditentukan oleh penjual untuk barang atau jasa yang akan dijual kepada konsumen. Penetapan harga jual ini dilakukan dengan cermat dan tidak sembarangan. Faktor-faktor yang memengaruhi harga jual meliputi biaya produksi, biaya operasional, keuntungan yang diinginkan, dan kondisi pasar.

F. SISTEMATIKA PEMBAHASAN

BAB I: Pendahuluan. Bab ini mencakup penjelasan mengenai konteks penelitian, fokus yang diteliti, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi istilah, dan sistematika pembahasan.

BAB II: Kajian Pustaka. Dalam bab ini membahas penelitian-

¹⁴ Nurul Setianingrum. dan Ilham Mulana Wardani. Mohammad Afrizal., “Analisis Harga Tiket Dan Fasilitas Rekreasi Di Taman Botani Sukorambi Kabupaten Jember,” *Jurnal Multidisiplin Ilmu* 2, no. 3 (2024): 65–70, <https://doi.org/https://doi.org/10.59435/gjmi.v2i3.384>.

¹⁵ Kartadinata, *Akuntansi Dan Analisis Biaya Suatu Pendekatan Terhadap Tingkah Laku Biaya*.

penelitian sebelumnya yang digunakan sebagai referensi oleh peneliti, serta mencakup kajian teori yang menjadi dasar dalam penelitian ini.

BAB III: Metode Penelitian. Bagian ini menjelaskan pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subjek penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, keabsahan data, serta tahapan-tahapan dalam penelitian.

BAB IV: Penyajian Data dan Analisis. Bagian ini mencakup Bagian ini berfokus pada penyajian data dan analisis, yang mencakup beberapa aspek penting deskripsi objek penelitian, penyajian data dan analisis, serta pembahasan secara umum.

BAB V: Penutup. Pada bab bagian terakhir berisikan kesimpulan dan saran yang mana bertujuan untuk merangkum hasil penelitian yang telah dilakukan, memberikan rekomendasi terkait temuan atau permasalahan, serta menyarankan kepada peneliti selanjutnya mengenai fenomena yang serupa.



BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. PENELITIAN TERDAHULU

1. Penelitian dari Fitrianti Da'a dan Sri Aktifani Tahun 2024 dengan Judul “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada CV. Sikarimanang Di Wakatobi”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual produk pada CV. Sikarimanang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi yang dilakukan CV. Sikarimanang masih menggunakan metode sederhana. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* agar informasi biaya produksi menjadi lebih akurat dalam menetapkan harga jual. Berdasarkan perbandingan perhitungan biaya produksi menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing*, nilai biaya produksi yang dihasilkan memiliki perbedaan cukup besar. Hal ini terjadi dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan biaya produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan biaya produksinya.¹⁶

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual produk. Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode

¹⁶ Sri Aktifani Fitrianti Da'a, “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada Cv. Sikarimang Wakatobi,” *MANOR : Jurnal Manajemen Dan Organisasi Review* 6, no. 1 (2024): 158–69, <https://doi.org/10.47354/mjo.v5il>.

penelitian. Penelitian ini dilakukan di CV. Sikarimanang di Wakatobi menggunakan metode penelitian campuran (Kualitatif dan Kuantitatif). Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru menggunakan metode kualitatif deskriptif.

2. Penelitian dari Reski Tahun 2024 dengan judul *“Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Tony Bakery”*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar biaya produksi yang digunakan untuk menetapkan harga jual roti pada Tony Bakery. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, besar biaya harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha Tony Bakery yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 39.180.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 47.250.000, dan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp. 3.800.000 dan biaya *overhead* tetap sebesar Rp. 2.200.000. Hasil perhitungan dalam penelitian menggunakan metode full costing dihasilkan biaya sebesar Rp.92.430.000 dengan penentuan harga jual sebesar Rp. 43.134 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 pcs sebulan sedangkan untuk harga pokok produksi dengan metode variabel costing sebesar Rp. 90.230.000 dengan penentuan harga jual sebesar Rp. 42.107 dengan jumlah produksi sebanyak 3000 pcs perbulannya. Harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibanding dengan metode *variabel costing*, hal ini dikarenakan pada metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan

baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel maupun tetap.¹⁷

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual dan sama-sama menggunakan metode deskriptif kualitatif. Sedangkan Perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan pada Tony Bakery Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

3. Penelitian dari Rafagina Feby Rahmanti dan Iskandar Ali Alam Tahun 2024 dengan judul *“Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Umkm Makanaku Makanaku Bandar Lampung”*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan metode yang digunakan baik *variabel costing* dan *full costing* yang dilihat dari harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada Makanaku Bandar Lampung. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan antara metode *full costing* dan *variable costing*, hal itu disebabkan biaya yang dibebankan kepada produk hanya dari biaya variabel. Sehingga hal itu akan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, sehingga

¹⁷ Reski, “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Tony Bakery” 15, no. 1 (2024): 37–48.

mendapat laba yang optimal.¹⁸

Persamaan Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual. Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Mekanaku Mekanaku Bandar Lampung menggunakan metode penelitian deskriptif Kuantitatif. Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.

4. Penelitian dari Ira Wulandari Tahun 2023 dengan judul “*Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Pada Industri Tradisional Panggulang/ Pemintal Tali Di Dusun Lambe Desa Karama)*”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode *full costing* dan pendekatan *cost plus pricing*. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penentuan harga jual yang dilakukan pada usaha tali Al Hikam dan metode *full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* terdapat perbedaan atau selisih dalam penentuannya. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan perhitungan sejak awal, di mana metode perusahaan tidak memperhitungkan semua biaya overhead pabrik tetap. Sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* memperhitungkan semua biaya overhead pabrik tetap maupun biaya overhead pabrik variabel. Hasil perhitungan dalam peneliti menggunakan metode *full*

¹⁸ Rafagina Feby Rahmanti and Iskandar Ali Alam, “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Umkm Mekanaku Bandar Lampung,” *Jurnal Widya* 5, no. 1 (2024): 265–74, <https://doi.org/10.54593/awl.v5i1.243>.

costing sebesar Rp. 155.374.000 atau Rp. 194.000/bal dengan penentuan harga jual sebesar Rp. 226.000/bal. Sehingga dengan menggunakan metode *full costing* dengan pendekatan *cost plus pricing* lebih tinggi karena penetapan harga jual dilakukan secara tepat.¹⁹

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual. Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Mekanaku Mekanaku Bandar Lampung menggunakan metode penelitian deskriptif Kuantitatif. Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.

5. Penelitian dari Julita dan Linda Rahmazaniati Tahun 2023 dengan judul *“Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM di Aceh Barat”*

Penelitian Ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana perhitungan harga pokok produksi keripik tempe dan menentukan harga jual keripik tempe pada Industri Rumah Tangga Keripik dan Makanan Ringan Ibu Ana di Kabupaten Aceh Barat. Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa industri rumah tangga keripik tempe Ibu Ana telah melakukan perhitungan harga pokok produksi. Akan tetapi perhitungan yang dilakukan masih kurang tepat, karena masih menggunakan perhitungan dengan rumus. Perhitungan yang dilakukan oleh industri rumahan Ibu Ana belum

¹⁹ Ira Wulandari, “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Pada Industri Tradisional Panggulang/ Pemintal Tali Di Dusun Lambe Desa Karama)” 8, no. 1 (2023): 27–36.

menghitung secara rinci biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi seperti BOP tetap (biaya perawatan mesin dan biaya pemeliharaan serta biaya penyusutan peralatan) dan BOP variabel (biaya pemakaian bensin atau biaya transportasi), sehingga biaya yang dikeluarkan tersebut terhitung lebih kecil untuk proses produksi, dan menciptakan harga jual yang dibebankan kepada konsumen menjadi lebih tinggi, dan dalam menentukan harga jual produk ternyata masih sama dengan pelaku usaha pada umumnya yang hanya menetapkan harga jual sesuai dengan harga pasar.²⁰

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual. Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan pada UMKM di Aceh Barat menggunakan metode penelitian Kuantitatif. Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.

6. Penelitian dari Nur Rahmawati, Mohammad Aryo Arifin dan Totok Sudiyanto Tahun 2023 dengan Judul “*Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bakso Pada PT Juragan Group Sejahtera*”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual bakso frozen pada PT. Juragan Group Sejahtera. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan

²⁰ Julita and Linda Rahmazaniati, “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Di Aceh Barat,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Terpadu (Jimtera)* 3, no. 2 (2023): 188, <https://doi.org/10.35308/jimtera.v3i2.7657>.

harga pokok produksi perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode perusahaan yaitu sebesar Rp. 73.540 untuk bakso frozen daging ayam dan Rp. 126.335 untuk jenis bakso frozen daging sapi. Sedangkan menurut metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 75.306 untuk jenis bakso frozen daging ayam dan Rp. 128.010 untuk produk bakso frozen daging sapi. Hal ini disebabkan karena adanya perhitungan biaya overhead pabrik perusahaan tidak memperhitungkan beberapa biaya kedalam harga pokok produksinya seperti biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi pada produk bakso frozen. Selain itu, penetapan harga jual perusahaan hanya melakukan estimasi dari perhitungan harga jual per kg bakso frozen dengan tingkat mark up 30% yaitu sebesar Rp. 165.000 untuk bakso frozen daging sapi dan Rp. 95.000 untuk bakso frozen daging ayam. Sedangkan dengan menggunakan metode cost plus pricing dengan mark up sebesar 40% harga jual lebih tinggi sebesar Rp. 100.594 untuk jenis bakso frozen daging ayam dan Rp. 169.109 untuk jenis bakso frozen daging sapi. Jadi, penetapan harga jual harus dilakukan secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.²¹

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan

²¹ Nur Rahmahwati, Mohammad Aryo Arifin, and Totok Sudyanto, "Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bakso Pada PT Juragan Group Sejahtera," *Akuntoteknologi* 15, no. 1 (2023): 32–40, <https://doi.org/10.31253/aktek.v15i1.1871>.

oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual dan sama-sama menggunakan metode deskriptif kualitatif. Sedangkan perbedaannya Perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan pada PT Juragan Group Sejahtera Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

7. Penelitian dari Suci Ramadani Tahun 2023 dengan judul *“Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27'E Di Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap”*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar biaya produksi yang digunakan untuk menetapkan harga jual makanan pada rumah makan palekko 27'e. Hasil dari Penelitian menunjukkan bahwa, besar biaya harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada rumah makan palekko 27'e sidarp yaitu meliputi biaya bahan baku sebesar Rp 137.610.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp 18.700.000, biaya overhead Pabrik Variable Rp 7.125.000 dan biaya overhead pabrik tetap Rp 4.396.000. Hasil perhitungan dalam penelitian menggunakan metode full costing dihasilkan biaya sebesar Rp 167.831.000 dengan HPP per porsi Rp 56.000, sedangkan untuk harga pokok produksi dengan metode variabel costing sebesar Rp. 163.435.000, dengan HPP per porsi ialah Rp 54.000, Harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi dari pada metode *variabel costing* hal ini dikarenakan pada metode *full costing* semua biaya dirinci

secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel maupun biaya overhead pabrik tetap. Untuk penentuan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing yang dihasilkan harga jual Rp 84.000 per porsi sedangkan dengan pendekatan variabel costing sebesar Rp 82.000 per porsi.²²

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual produk. Perbedaannya terletak pada metode penelitian dan objek penelitian. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif, penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Palekko 27'e di Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap. Sedangkan peneliti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

8. Penelitian dari Liana Nawangsari Tahun 2022 dengan judul *“Analisis Penerapan Harga Jual Produk Dalam Meningkatkan Laba di Masa Pandemi Covid-19 Pada Legian Resto Jember”*

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penetapan harga jual dalam meningkatkan laba di masa pandemi COVID-19 pada Legian Resto Jember. Hasil penelitian menunjukkan berdasarkan metode cost plus pricing ditemukan harga jual makanan Rp56.133 per porsi dan harga jual minuman Rp14.711. Hasil ini tidak relevan dengan harga jual yang

²² Suci Ramadani, “Analisis Biaya Produksi Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27'e Di Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap,” 2023, 1–14.

diterapkan pada resto dikarenakan menu dan harga jual bervariasi, jadi tidak bisa menyamakan harga jual kepada seluruh menu.²³

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual produk. Perbedaannya terletak pada metode penelitian dan objek penelitian. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif, penelitian ini dilakukan di Resto Legian Jember. Sedangkan peneliti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

9. Penelitian dari Ariswan Ahmad Nonga Tahun 2021 dengan Judul *“Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ikm Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende Provinsi NTT”*

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengetahui biaya produksi dalam menentukan harga jual pada IKM Kripik Madani di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende NTT. Hasil Penelitian Menunjukkan bahwa penentuan harga jual yang dilakukan perusahaan IKM Kripik Madani dengan metode *full costing* terdapat perbedaan atau seselisi dalam penentuannya. Perusahaan IKM Kripik Madani dalam menentukan harga jual yaitu dengan menghitung seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya produksi yang dihitung oleh yaitu sebesar Rp. 8.479.592 dengan harga pokok produksi sebesar Rp.

²³ Liana Nawangsari, “Analisis Penetapan Harga Jual Produk Dalam Meningkatkan Laba Di Masa Pandemi Covid-19 Pada Legian Resto Jember” 19, no. 5 (2016): 1–23.

159.390 dan penentuan harga produk yang dilakukan perusahaan dari hasil estimasi yaitu sebesar Rp. 12.133 dengan tingkat laba 40% dan perusahaan membulat harga yaitu sebesar Rp. 10.000 untuk kemasan 190 g. Sedangkan menggunakan metode *full costing* total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 8.707.818 dengan harga pokok produksi Rp. 163.680. Selain itu, penentuan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 12.728 untuk kemasan 190 g. Dari kedua penentuan harga jual tersebut memiliki selisih yaitu sebesar Rp. 615 g. Jadi, penentuan harga jual produk yang dilakukan oleh perusahaan IKM Kripik Madani belum terlalu baik dimana perusahaan hanya menghitung biaya-biaya yang sering dikeluarkan selama proses produksi dan penentuan harga jual produk perusahaan IKM Kripik Madani dikatakan belum efektif karena dari analisis tersebut perusahaan belum terlalu baik dan benar dalam penentuan harga jual produknya.²⁴

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama meneliti tentang analisis biaya produksi terhadap penetapan harga jual. Dan sama-sama menggunakan metode kualitatif deskriptif. Sedangkan perbedaannya perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan di IKM Kripik Madani di Ende. Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

10. Penelitian dari Nelva Siskawati dan Dharma Setiawan Tahun 2021 dengan

²⁴ Ariswan Ahmad Nonga, "Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada IKM Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupate Ende Provinsi NTT" 75, no. 17 (2021): 399–405.

judul “*Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Meningkatkan Laba Pada Rumah Makan Bubur Ayam Bandung Kota Kembang Di Tembilahan Kabupaten Indragiri*”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis penetapan harga jual dalam meningkatkan laba pada Rumah Makan Bubur Ayam Bandung Kota Kembang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Harga jual makanan per unit (per porsi) / perbungkus sebesar Rp. 10.000, - sedangkan realisasi harga makanan per porsi pada RM Bubur Ayam Bandung Kota Kembang sebesar Rp 8.000,-. Berdasarkan data harga pokok produk yang dipakai sebagai dasar perhitungan hasil penjualan. Besarnya laba yang diperoleh RM Bubur Ayam Bandung Kota Kembang setiap minggunya, dapat dihitung diselisihkan antara hasil penjualan dengan harga yang ditentukan.²⁵

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual. Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan di rumah makan Bubur ayam bandung Kota kembang di Tembilahan Kabupaten Indragiri menggunakan metode penelitian campuran (Kualitatif dan Kuantitatif). Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.

²⁵ Nelva Siskawati and Dharma Setiawan, “Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Meningkatkan Laba Pada Rumah Makan Bubur Ayam Bandung Kota Kembang Di Tembilahan Kabupaten Indragiri,” *Jurnal Analisis Manajemen* 7, no. 1 (2021): 8–15, <https://doi.org/10.32520/jam.v7i1.1611>.

Tabel G.1
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Fitrianti Da'a dan Sri Aktifani Tahun 2024	Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada CV. Sikarimanang Di Wakatobi	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual produk.	Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan di CV. Sikarimanang di Wakatobi menggunakan metode penelitian campuran (Kualitatif dan Kuantitatif). Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.
2	Reski Tahun 2024	Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Tony Bakery	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual daan sama-sama	Perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan pada Tony Bakery Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru

			menggunakan metode deskriptif kualitatif	Kabupaten Banyuwangi
3	Rafagina Feby Rahmanti dan Iskandar Ali Alam Tahun 2024	Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Umkm Makanaku Makanaku Bandar Lampung	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual daan sama-sama menggunakan metode deskriptif kualitatif	Perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan pada Tony Bakery Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
4	Ira Wulandari Tahun 2023	Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Pada Industri Tradisional Panggulang/ Pemintal Tali Di Dusun Lambe Desa Karama)	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual	Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Makanaku Makanaku Bandar Lampung menggunakan metode penelitian deskritif Kuantitatif. Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru

				Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.
5	Julita dan Linda Rahmazaniati Tahun 2023	Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM di Aceh Barat	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual	Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini dilakukan pada UMKM di Aceh Barat menggunakan metode penelitian Kuantitatif. Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.
6	Nur Rahmawati, Mohammad Aryo Arifin dan Totok Sudiyanto Tahun 2023	Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bakso Pada PT Juragan Group Sejahtera	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual dan sama-sama menggunakan	Perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan pada PT Juragan Group Sejahtera Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic

			metode deskriptif kualitatif.	Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
7	Suci Ramadani Tahun 2023	Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27'E Di Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas tentang penetapan harga jual produk.	Perbedaannya terletak pada metode penelitian dan objek penelitian. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif, penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Palekko 27'e di Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap. Sedangkan peneliti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
8	Liana Nawangsari Tahun 2022	Analisis Penerapan Harga Jual Produk Dalam Meningkatkan Laba di Masa Pandemi Covid-19 Pada Legian Resto	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama membahas	Perbedaannya terletak pada metode penelitian dan objek penelitian. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif

		Jember	tentang penetapan harga jual produk.	deskriptif, penelitian ini dilakukan di Resto Legian Jember. Sedangkan peneliti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
9	Ariswan Ahmad Nonga Tahun 2021	Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ikm Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende Provinsi NTT	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama meneliti tentang analisis biaya produksi terhadap penetapan harga jual Dan sama-sama menggunakan metode kualitatif Deskriptif	Perbedaannya terletak pada objek penelitian, objek penelitian ini dilakukan di IKM Kripik Madani di Ende. Sedangkan peneliti objek penelitiannya terletak di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
10	Nelva Siskawati dan Dharma Setiawan 2021	Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Meningkatkan Laba Pada Rumah Makan Bubur Ayam	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama	Perbedaan terletak pada terletak pada Objek Penelitian, dan metode penelitian. Penelitian ini

		Bandung Kota Kembang Di Tembilahan Kabupaten Indragiri	membahas tentang penetapan harga jual.	dilakukan di rumah makan Bubur ayam bandung Kota kembang di Tembilahan Kabupaten Indragiri menggunakan metode penelitian campuran (Kualitatif dan Kuantitatif). Sedangkan peneliti dilakukan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi menggunakan metode kualitatif deskriptif.
--	--	--	--	---

Sumber : Penelitian Terdahulu

Dari beberapa jenis penelitian yang dilakukan dilakukan, terdapat beberapa persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang telah dilakukan dengan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis. Persamaannya yaitu sama sama membahas tentang penentuan harga jual produk. Perbedaan dalam penelitian ini yaitu Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi yang tidak terdapat pada penelitian sebelumnya.

A. KAJIAN TEORI

1. Biaya Produksi

a. Pengertian Biaya Produksi

Biaya produksi merujuk pada pengeluaran yang muncul sebagai akibat dari fungsi produksi, yang merupakan serangkaian kegiatan yang mengolah bahan baku menjadi produk akhir yang siap dijual. Proses ini melibatkan berbagai tahapan, seperti perencanaan, pengolahan, dan pengepakan. Dalam operasional perusahaan, biaya produksi menjadi elemen penting yang perlu dianalisis karena pemahaman yang mendalam tentang biaya ini membantu perusahaan dalam menentukan harga jual, mengidentifikasi efisiensi, dan mengambil keputusan strategis untuk meningkatkan profitabilitas. Dengan menganalisis biaya produksi, perusahaan dapat mengoptimalkan sumber daya dan meningkatkan daya saing di pasar. Menurut Besse Faradiba dan Musmulyadi, suatu perekonomian yang kompleks seperti sekarang ini, seseorang harus mampu mencari peluang untuk membangun sebuah bisnis yang menguntungkan untuk memperoleh laba yang didapatkan dari penghasilan dan biaya-biaya yang dikeluarkan selain ini dalam bisnis seseorang harus mampu menghadapi tantangan serta resiko untuk

mengkombinasikan antara tenaga kerja, material, modal dan manajemen secara baik sebelum memasarkan sebuah produk.²⁶

Biaya produksi merupakan semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang diperlukan dalam pembuatan barang. Dalam menganalisis biaya produksi, terdapat dua jangka waktu yang perlu diperhatikan. Pertama, jangka panjang, di mana perusahaan memiliki fleksibilitas untuk mengubah semua faktor produksi sesuai kebutuhan, termasuk tenaga kerja, mesin, dan bahan baku. Kedua, jangka pendek, di mana hanya sebagian dari faktor-faktor produksi yang dapat diubah, sementara sebagian lainnya konstan.²⁷

Ada beberapa hal yang dibutuhkan untuk dapat menghasilkan sebuah produk yaitu :

- 1) Bahan Baku Langsung
- 2) Tenaga Kerja Langsung
- 3) Overhead Pabrik
- 4) Bahan Penolong
- 5) Fasilitas Pendukung

Di dalam biaya produksi, biaya bahan bakulangsung jika digabungkan dengan biaya tenaga kerja langsung akan menjadi

²⁶ Besse Faradiba. Musmulyadi, "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Waralaba Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Alpokatkokok_Doubig' Di Makassar," *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, <https://doi.org/https://doi.org/10.46918/pay.v2i2.751>.

²⁷ Vadilla Mutia Zahara and Cep Jandi Anwar, "*Mikro Ekonomi (Sebuah Pengantar)*", Ed. Rintho R. Rerung," in *Media Sains Indonesia* (Bandung: Media Sains Indonesia, 2021).

biaya utama dikarenakan memiliki komposisi terbesar dalam biaya yang ada. Hal ini akan terjadi pada perusahaan yang dalam memproduksi suatu produk banyak menggunakan tenaga manusia (*inbor intensive*). Jika biaya tenaga kerja langsung digabungkan dengan biaya *overhead* pabrik disebut juga dengan biaya konversi (*conversion*). Biaya konversi digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi dan siap untuk dijual karena untuk melakukan itu diperlukan juga tenaga kerja dan fasilitas pendukung.²⁸

b. Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memperoleh dan memproses barang hingga siap dijual, mencakup periode akuntansi yang sedang berjalan. Semua biaya yang terkait dengan proses ini dikategorikan sebagai biaya persediaan, yang dianggap sebagai aset dalam neraca perusahaan pada saat biaya tersebut terjadi. Ketika produk tersebut dijual, biaya persediaan ini beralih menjadi harga pokok penjualan, yang mencakup semua biaya produksi yang diperlukan untuk memproduksi barang yang terjual. Dalam konteks ini, biaya produksi dapat dibagi menjadi tiga kategori:²⁹

²⁸ Indra Mahardika Putra, *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisa Dan Pengendalian Biaya Produksi* (Penerbit Anak Hebat Indonesia, 2021).

²⁹ Sofi Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya* (Bogor: IN Media, 2013).

- 1) Biaya bahan baku merujuk pada biaya untuk memperoleh semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya, seperti barang dalam proses dan kemudian barang jadi, yang dapat dilacak ke objek biaya dengan cara yang efisien. Contohnya termasuk roti, sayur, dan daging.
- 2) Biaya tenaga kerja langsung, atau upah langsung, adalah biaya yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Istilah "tenaga kerja langsung" merujuk pada karyawan yang secara langsung berkontribusi dalam proses produksi. Contohnya adalah upah yang diberikan kepada karyawan.
- 3) Biaya *Overhead* Pabrik, atau biaya produksi tidak langsung, mencakup semua biaya manufaktur yang berhubungan dengan objek biaya tetapi tidak dapat dilacak ke objek biaya (seperti barang dalam proses dan barang jadi) dengan cara yang efisien. Contoh dari biaya *overhead* pabrik meliputi:
 - a) Biaya tenaga kerja tidak langsung
 - b) Biaya bahan baku penolong
 - c) Biaya reparasi dan pemeliharaan mesin pabrik
 - d) Biaya pemeliharaan gedung pabrik

e) 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 produksi sehingga tidak termasuk ke dalam biaya *overhead* pabrik. Biaya yang terjadi di bagian penjualan dan pemasaran atau bagian umum dan administrasi termasuk ke dalam biaya periode (*period cost*) beban komersial (*commercial expense*) total beban operasi (*total operating expense*) yaitu biaya-biaya yang terkait secara tidak langsung dengan akuisisi atau produksi barang. Biaya yang berhubungan langsung dengan transfer barang ke lokasi pembeli dan pengubahan barang tersebut ke kondisi yang siap dijual disebut biaya produk (*product cost*) atau total biaya manufaktur (*total manufacturing cost*).

Beban komersial ditambahkan dengan total biaya manufaktur disebut total biaya operasi (*total operating cost*). Biaya utama (*prime cost*) adalah total biaya produksi langsung yang mencakup biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Sementara itu, biaya konversi (*conversion cost*) mencakup semua biaya produksi yang dikeluarkan untuk

mengubah bahan baku menjadi barang jadi, terdiri dari biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

c. Metode Penentuan Biaya Produksi

Dalam akuntansi biaya konvensional, komponen harga pokok produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun *variabel*. Namun, konsep harga pokok tersebut tidak selalu sesuai dengan kebutuhan manajemen. Oleh karena itu, muncul pendekatan lain yang tidak mempertimbangkan semua biaya produksi sebagai bagian dari harga pokok produksi.

Dalam konsep biaya produksi, terdapat istilah yang disebut harga pokok produksi. Harga pokok produksi ini adalah perhitungan yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Selain itu, harga pokok produksi dapat didefinisikan sebagai total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu produk. Unsur ini sangat penting untuk pengendalian biaya produksi.

Terdapat dua pendekatan dalam perhitungan harga pokok, yaitu perhitungan harga pokok penuh (*full costing*) dan perhitungan harga pokok variabel (*variabel costing*).

a. Metode *Full Costing*

Full Costing merupakan metode yang menghitung harga pokok produksi dengan mengalokasikan semua

biaya produksi kepada produk, termasuk biaya yang bersifat tetap maupun *variabel*. Dalam pendekatan ini, harga pokok produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta *overhead* pabrik yang terdiri dari biaya tetap dan *variabel*. Dengan cara ini, seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi dihitung dalam harga pokok produk.³⁰

Metode Penentuan *Full Costing*

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xx
Biaya Produksi	xx

- a. 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.
- b. Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung, istilah tenaga kerja langsung digunakan untuk menunjuk

³⁰ I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen* (Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS), 2019).

tenaga kerja (buruh) yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi.

- c. Biaya *overhead* pabrik, yang juga dikenal sebagai biaya produksi tidak langsung, mencakup semua biaya manufaktur yang berhubungan dengan objek biaya tetapi tidak dapat dilacak secara langsung ke objek biaya tersebut (seperti barang dalam proses dan barang jadi) dengan cara yang ekonomis. Contoh dari biaya *overhead* pabrik meliputi biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya bahan penolong, serta biaya perbaikan dan pemeliharaan gedung.

Biaya *overhead* pabrik dapat dibagi menjadi tiga kategori. Pertama, biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya yang tetap konstan meskipun ada perubahan dalam volume kegiatan. Kedua, biaya *overhead* pabrik *variabel* adalah biaya yang berubah sebanding dengan *fluktuasi volume* kegiatan. Ketiga, biaya *overhead* pabrik *semi-variabel* adalah biaya yang mengalami perubahan, tetapi tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.³¹

³¹ I Made Adnyana. *Akuntansi Manajemen* h.165

Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun *variabel*, akan dialokasikan kepada produk yang diproduksi berdasarkan *overhead* pabrik yang sebenarnya. Dengan demikian, *overhead* pabrik tetap akan tercatat sebagai bagian dari harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum terjual. Biaya ini baru akan diakui sebagai biaya dalam periode harga pokok penjualan setelah produk jadi tersebut terjual.

b. Metode *Variabel Costing*

Metode penetapan harga pokok yang dianggap lebih bermanfaat untuk pengambilan keputusan manajemen adalah *variabel costing*. Metode ini hanya mengalokasikan biaya produk yang dapat berubah secara langsung seiring dengan perubahan jumlah produk yang diproduksi. Dalam konteks ini, *variabel costing* meningkatkan informasi mengenai biaya penuh produk dengan mengelompokkan biaya berdasarkan perilakunya terkait dengan perubahan volume kegiatan. Selain itu, metode *variabel costing* sering disebut sebagai *periodic costing* karena hanya membebankan biaya produksi yang bersifat periodik ke dalam harga pokok produksi.³²

³² I Made Adnyana. *Akuntansi Manajemen*. h.167

Dalam metode *variabel costing*, harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat *variabel*. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa biaya utama, yaitu biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, merupakan komponen penting dalam perhitungan tersebut. Adapun biaya *overhead* pabrik dimasukkan kedalam perhitungan *variabel costing* hanyalah komponen dari *overhead* pabrik yang bersifat *variabel* dengan tanpa menyertakan komponen biaya yang bersifat tetap.

Metode Variabel Costing

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx
Biaya Produksi	xx

Menurut metode *variabel costing*, penundaan pembebanan suatu biaya hanya bermanfaat jika diharapkan dapat menghindari munculnya biaya yang sama di periode mendatang. Jika diperhatikan, metode pembiayaan variabel ini memberikan keuntungan bagi manajemen dalam pengambilan keputusan dan

pengendalian biaya, seperti dalam menentukan penerimaan pesanan khusus. Namun, di luar kebutuhan manajemen, konsep ini masih dipertanyakan, terutama dalam hal penilaian aset dan penentuan laba periodik.³³

2. Akuntansi Biaya

a. Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi yang berfokus pada pelacakan, pencatatan, dan analisis biaya yang terkait dengan berbagai aktivitas dalam suatu perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa. Biaya dapat didefinisikan sebagai waktu dan sumber daya yang dibutuhkan, yang diukur dalam satuan mata uang berdasarkan konversi.³⁴

Berdasarkan definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah ilmu yang mempelajari seni dalam pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya yang terkait dengan pembuatan dan penjualan produk atau jasa dalam bentuk laporan keuangan. Bagi manajemen, akuntansi biaya berfungsi sebagai alat untuk perencanaan, peramalan, pengawasan, dan pengambilan keputusan.

b. Tujuan Akuntansi Biaya

Tujuan akuntansi biaya mencakup perencanaan dan pengendalian biaya, penentuan harga pokok yang akurat untuk

³³ I Made Adnyana. *Akuntansi Manajemen* h.169

³⁴ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, 2015).

produk atau jasa yang dihasilkan, serta mendukung pengambilan keputusan manajemen. Menurut Mulyadi, akuntansi biaya memiliki tiga tujuan utama: pertama, menghitung kos produk untuk memastikan biaya produksi tercatat dengan benar; kedua, mengendalikan biaya agar tetap sesuai dengan anggaran yang ditetapkan; dan ketiga, menyediakan informasi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan yang spesifik dan strategis.

Akuntansi Biaya mempunyai beberapa tujuan, menurut Mulyadi, tujuan akuntansi biaya yaitu :³⁵

1. Penentuan harga pokok produk

Untuk mencapai tujuan penentuan harga pokok produk, akuntansi biaya melakukan pencatatan, penggolongan, dan peringkasan biaya-biaya yang terkait dengan pembuatan produk atau penyampaian jasa.

2. Pengendalian Biaya

Pengendalian biaya perlu diawali dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu unit produk. Hal ini penting agar perusahaan dapat menetapkan standar biaya yang realistis dan dapat digunakan sebagai acuan dalam proses kontrol. Dengan mengetahui biaya yang diharapkan, manajemen dapat membandingkan biaya aktual yang terjadi dengan biaya yang telah ditentukan,

³⁵ Mulyadi. *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, 2015).

sehingga dapat mengidentifikasi varians dan mengambil tindakan yang diperlukan untuk menjaga efisiensi serta mengendalikan pengeluaran.

3. Pengambilan keputusan khusus

Pengambilan keputusan khusus berfokus pada perencanaan untuk masa depan. Oleh karena itu, informasi yang relevan untuk pengambilan keputusan tersebut selalu berkaitan dengan data dan proyeksi yang berhubungan dengan periode mendatang.

c. Penggolongan Biaya

Dalam akuntansi biaya, biaya dapat dikategorikan dengan berbagai cara. Penggolongan biaya ini umumnya ditentukan berdasarkan tujuan yang ingin dicapai melalui pengelompokan tersebut.

3. Harga Jual

a. Pengertian Harga Jual

Dalam perdagangan biasanya kita mengenal istilah harga, penetapan harga merupakan salah satu aspek penting dalam kegiatan perdagangan. Harga menjadi sangat penting untuk diperhatikan, mengingat harga menentukan laku tidaknya suatu produk dalam perdagangan. Salah dalam menentukan harga akan berakibat fatal dalam produk yang ditawarkan. Oleh karena itu,

harga yang ditentukan penjual harus sebanding dengan penawaran nilai kepada konsumen.³⁶

Harga Jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.³⁷ Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan boleh memperoleh laba yang maksimal.

Dari definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase keuntungan yang diinginkan. Oleh karena itu, untuk mencapai laba yang diinginkan, salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan menetapkan harga yang tepat untuk produk yang dijual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

b. Faktor yang mempengaruhi Harga Jual

1. Pelanggan (*Customer*)

Pelanggan adalah faktor kunci dalam menentukan harga jual suatu produk atau layanan. Beberapa aspek yang

³⁶ Kurniawan Saifullah, "Studi Kelayakan Bisnis," in *Kencana* (Jakarta, 2006), h.24.

³⁷ Mowen Hansen, "Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UKM Caula Di Sidoarjo," *Jurnal & Riset Akuntansi* 2, no. No. 8 (2013): h.4.

mempengaruhi keputusan harga berdasarkan pelanggan meliputi: Kemampuan dan ketersediaan membayar, segmen pasar, selera dan kebutuhan.

2. Biaya (*Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah terlepas dari jumlah produk yang diproduksi. Artinya, biaya ini tetap sama meskipun volume produksi meningkat atau menurun. Contohnya Sewa Gedung dan Gaji Karyawan

3. Pesaing (*Competitors*)

Pesaing adalah perusahaan atau entitas yang menawarkan produk atau layanan serupa di pasar yang sama. Memahami pesaing sangat penting untuk strategi pemasaran dan penetapan harga.³⁸

c. Metode Penentuan Harga Jual

Biaya (*cost*) merupakan komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam menentukan harga jual produk atau jasa. Dalam keadaan normal, harga jual harus mampu menutup biaya penuh dan memperoleh laba yang sepadan dengan investasi yang telah dikeluarkan.

Ada beberapa metode penentuan harga jual: penentuan harga jual dalam keadaan normal, penentuan harga jual dalam *cost-type contract*, penentuan harga jual pesanan khusus (*Special Order*

³⁸ Ika Nur Mauliyah dan Aslichatul Eny Kirom, "Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran Pada Pedagang Pasar Tradisional," *Ecoment Global* 3, no. 1 (2018): 1–7.

Pricing), penentuan harga jual produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang diatur dengan peraturan pemerintah.³⁹

1) Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*)

Dalam kondisi normal, manajer yang menentukan harga jual memerlukan informasi tentang total biaya di masa depan sebagai landasan untuk menetapkan harga jual produk atau jasa. Metode penetapan harga jual ini sering disebut sebagai *cost plus pricing*, karena harga jual ditentukan dengan menambahkan biaya di masa depan dengan persentase *mark up* (tambahan di atas total biaya) yang dihitung menggunakan rumus tertentu.

Harga jual produk atau jasa dalam keadaan normal atau jasa dalam keadaan normal ditentukan dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Taksiran Biaya Penuh} + \text{Laba yang diharapkan}$$

Taksiran biaya penuh data dihitung dengan dua pendekatan, *full costing* dan *variabel costing*.

2) Penentuan Harga Jual dalam *Cost Type Contract* (*Cost-Type Contract Pricing*)

Cost Type Contract adalah jenis kontrak untuk pembuatan produk atau penyediaan jasa di mana pihak pembeli setuju

³⁹ Euis Rosidah, *Akuntansi Manajemen* : Cetakan Pertama (Bandung: Mujahid Press, 2018).

untuk membayar berdasarkan total biaya yang sebenarnya dikeluarkan. Dalam kondisi normal, harga jual produk atau jasa di masa mendatang biasanya ditentukan menggunakan metode *cost plus pricing* yang didasarkan pada estimasi biaya penuh. Namun, dalam *Cost Type Contract*, harga yang dikenakan kepada pembeli dihitung berdasarkan biaya penuh yang sebenarnya telah dikeluarkan untuk memproduksi dan memasarkan produk. Dalam jenis kontrak ini, produsen dijamin akan memperoleh laba yang merupakan persentase tertentu dari biaya yang sebenarnya dikeluarkan untuk menyelesaikan proyek.

Harga jual yang dibebankan dalam *cost type contract* dapat dihitung sebagai berikut :⁴⁰

Total Biaya Penuh	xx
Laba ...% X Total Biaya Penuh	<u>xx</u>
Harga Jual yang Dibebankan	xx

3) Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan diluar pesanan regular perusahaan. Biasanya *customer* yang melakukan pesanan khusus ini meminta harga dibawah jual normal, bahkan seringkali harga yang diminta

⁴⁰ Euis Rosidah. *Akuntansi Manajemen* Edisi Pertama h.55

oleh *customer* berada dibawah biaya penuh, karena biasanya pesanan khusus mencangkup jumlah jumlah yang besar. Jika perusahaan menerima pesanan khusus, harga jual produk tidak dibebani tugas untuk menutup biaya penuh produk. Dalam mempertimbangkan pesanan khusus, manajer penentu harga jual dapat menetapkan harga jual hanya diatas biaya *variabel*, karena laba kontruksi yang dihasilkan dari pesanan khusus akan mengakibatkan kanaikan laba, bahwa pesanan yang regular mampu menyerap seluruh biaya tetap, perhitungannya dapat digambarkan sebagai berikut:

Total harga jual dari pesanan khusus	xx
Total biaya <i>varaiabel</i> untuk menghasilkan pesanan khusus	<u>xx</u>
Laba kontribusi	xx

4) Penentuan Harga Jual Produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang diatur

Produk dan jasa yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan dasar masyarakat, seperti listrik, air, telepon, telegram, dan layanan pos, diatur oleh peraturan pemerintah. Harga jual untuk produk dan jasa tersebut ditentukan berdasarkan estimasi total biaya di masa depan ditambah dengan keuntungan yang diharapkan. Informasi akuntansi yang

lengkap dan berguna untuk menetapkan harga jual produk atau jasa yang diatur oleh pemerintah mencakup total biaya di masa depan yang akan dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa, serta aset penuh yang akan digunakan dalam proses produksi tersebut.

Dalam penentuan harga jual yang diatur dengan peraturan pemerintah, biaya penuh masa yang akan datang yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual tersebut dihitung dengan menggunakan pendekatan *full costing* saja, karena pendekatan *variabel costing* tidak diterima sebagai prinsip akuntansi yang lazim.⁴¹

Perhitungan dapat digambarkan sebagai berikut :

$\text{Harga Jual} = \text{Tafsiran biaya penuh dimasa datang} + \text{Taksiran Laba}$
--

4. Penetapan Harga Dalam Islam

Harga merupakan salah satu *variabel* pemasaran atau penjualan. Islam memberikan kebebasan harga. Artinya, semua konsep penetapan harga yang berkaitan dengan transaksi jual beli diperbolehkan oleh syariat islam, kecuali ada dalil yang melarangnya, dan selama harga didasarkan pada keadilan dan juga suka sama suka antara penjual dan pembeli. Harga yang ditetapkan dalam akad adalah sesuatu yang disepakati oleh kedua belah pihak, baik itu lebih rendah,

⁴¹ Euis Rosidah. *Akuntansi Manajemen* Edisi Pertama (Bandung: Mujahid Press) h.57-59

lebih tinggi, atau setara dengan nilai barang yang umum. Harga ini berfungsi sebagai alat tukar untuk barang yang disetujui dan diridhoi oleh kedua pihak dalam perjanjian tersebut.

Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT dalam QS. Al-Baqarah (2:275) :

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ مِنَ الْمَسِّ ذَٰلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِنْ رَبِّهِ فَانْتَهَى فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ

Artinya:

“Orang-orang yang memakan (bertransaksi dengan) riba tidak dapat berdiri, kecuali seperti orang yang berdiri sempoyongan karena kesurupan setan. Demikian itu terjadi karena mereka berkata bahwa jual beli itu sama dengan riba. Padahal, Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba. Siapa pun yang telah sampai kepadanya peringatan dari Tuhannya (menyangkut riba), lalu dia berhenti sehingga apa yang telah diperolehnya dahulu menjadi miliknya dan urusannya (terserah) kepada Allah. Siapa yang mengulangi (transaksi riba), mereka itulah penghuni neraka. Mereka kekal di dalamnya”⁴²

Berdasarkan ayat diatas, dapat dilihat bahwa secara eksplisit diperbolehkan dalam syariat islam. Keterangan lain menunjukkan bahwa penjualan barang dalam syariat islam, baik itu barang maupun

⁴² Kementrian Agama Republik Indonesia, “Al-Qur’an Terjemahan,” Syamil Cipta Media, 2015.

jasa, memiliki standard, etika agama dan kemanusiaan yang menjadi dasar utama pasar dalam syariat islam yang bersih.

Ketahuilah bahwa berdagang adalah usaha manusia untuk memperoleh dan meningkatkan pendapatannya dengan mengembangkan properti yang dimilikinya, dengan cara membeli komoditi dengan harga murah dan menjualnya dengan harga mahal, baik barang tersebut berupa tepung atau hasil-hasil pertanian, binatang ternak, maupun kain, jumlah nilai yang tumbuh dan berkembang itulah dinamakan laba.

Harga merupakan nilai tukar yang umumnya identik dengan uang atau barang lain untuk mendapatkan manfaat dari suatu barang atau jasa bagi individu atau kelompok pada waktu dan tempat tertentu. Istilah harga digunakan untuk memberikan nilai pada produk barang atau jasa. Dalam konteks Islam, harga terbentuk secara alami melalui mekanisme permintaan dan penawaran, dengan tujuan untuk mencapai masalah.

Ketika harga-harga melonjak pada masa Rasulullah SAW., parasehabat berkata, yang artinya: *“wahai Rasulullah, tentukan harga untuk kami”*. Rasulullah saw. Menjawab: *“sesungguhnya Allah lah yang menentukan harga, yang mencabut, yang membentangkan, dan yang memberi rejeki. Saya sungguh berharap dapat bertemu Allah dalam keadaan tidak seorang pundari kalian yang menuntut kepadaku karena kezaliman dalam darah dan harta”*.⁴³

Hadist diatas menunjukkan Dalam Islam, penetapan harga seharusnya mengikuti sunatullah atau mekanisme alami yang berlaku di pasar, tanpa campur tangan dari kekuatan manusia. Jika harga

⁴³ Syaparuddin, *Ilmu Ekonomi Mikro Islam* (Yogyakarta: Trust Media Publishing, 2017).

ditentukan secara tidak wajar dan menyebabkan ketidakseimbangan di pasar, hal ini dapat mengakibatkan kerugian bagi pembeli atau penjual, yang dianggap sebagai suatu kezaliman. Oleh karena itu, harga harus mencerminkan kekuatan penawaran dan permintaan yang berlaku di pasar. Dengan demikian, penentuan harga tidak seharusnya dilakukan oleh pemerintah, karena harga seharusnya ditentukan melalui interaksi antara permintaan dan penawaran.

Ibnu Taimiyah juga memperkenalkan konsep harga yang adil dalam penentuan harga suatu barang dan jasa. Harga yang adil menurut Ibnu Taimiyah adalah nilai harga dimana orang-orang menjual barangnya dan diterima secara umum sebagai hal yang sepadan dengan barang yang dijual ataupun barang-barang yang sejenis lainnya ditempat dan waktu berbeda. Ada dua hal yang seringkali ditemukan tentang masalah harga tersebut Ibnu Taimiyah, yakni kompensasi yang setara/adil (*'Iwad al-mitsl*) dan harga yang setara/adil (*Tsaman al-mitsl*). Kompensasi yang setara diukur dan ditaksir dengan hal-hal yang setara, dan itulah esensi dari keadilan (*Nafs al-adl*).⁴⁴

Ajaran Islam sangat memperhatikan mekanisme pasar yang sempurna, terutama dalam hal penetapan harga yang adil. Pasar dengan persaingan yang sehat akan menghasilkan harga yang menguntungkan bagi baik penjual maupun pembeli. Allah, sebagai

⁴⁴ Dr. Syaparuddin, "Ilmu Ekonomi Mikro Islam," in *Ilmu Ekonomi Mikro Islam*, 2017, xxii–360.

pencipta segala sesuatu, memiliki sifat adil dan tidak membedakan perlakuan terhadap makhluk-Nya secara zalim. Sebagai khalifah di bumi, manusia memiliki tanggung jawab untuk menegakkan hukum Allah dan memastikan bahwa pemanfaatan sumber daya diarahkan untuk kesejahteraan manusia, sehingga semua dapat merasakan manfaatnya secara adil dan baik.

Tujuan utama dari harga yang adil adalah untuk menegakkan keadilan dalam transaksi pertukaran dan berbagai hubungan lainnya di antara anggota masyarakat. Konsep ini juga berfungsi sebagai panduan bagi para penguasa untuk melindungi masyarakat dari tindakan eksploitatif. Dengan demikian, konsep ini memfasilitasi masyarakat dalam menyelaraskan kewajiban moral dengan kewajiban finansial.

Konsep harga yang adil menurut Ibnu Taimiyah hanya berlaku di pasar yang kompetitif, di mana tidak ada intervensi yang mengganggu keseimbangan harga. Keseimbangan ini dapat dicapai ketika semua faktor produksi dimanfaatkan secara optimal tanpa ada yang tidak terpakai. Dalam pasar yang kompetitif, harga cenderung mengikuti hukum alam. Oleh karena itu, Ibnu Taimiyah menolak adanya praktik monopoli terhadap kebutuhan masyarakat. Jika sekelompok orang berusaha untuk mengontrol atau menetapkan harga, hal tersebut dianggap mengganggu prinsip keadilan dalam transaksi.⁴⁵

⁴⁵ Ibnu Taimiyah, "Alhisbah Fi Al Islam", (Kairo: Dar al-Sa'ab 1976), h. 41

BAB III

METODE PENELITIAN

A. PENDEKATAN DAN JENIS PENELITIAN

Peneliti menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan metode yang dilakukan melalui analisis dan klarifikasi teks serta hasil wawancara, dengan tujuan untuk memberikan pemahaman atau makna terhadap suatu fenomena. Metode ini berfokus pada data yang bersifat non-numerik, dan bertujuan untuk mengumpulkan serta menganalisis informasi yang mendalam mengenai isu atau permasalahan yang sedang diteliti. Penelitian kualitatif menghasilkan data yang kaya dan terperinci terkait masalah yang akan dibahas.⁴⁶

Jenis penelitian yang diterapkan oleh peneliti adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara rinci kondisi atau fenomena yang ada saat ini, berdasarkan klasifikasi dan analisis data yang dikumpulkan dari lapangan.⁴⁷ Sesuai dengan namanya, tujuan utama penelitian deskriptif adalah untuk memberikan gambaran, penjelasan, dan validasi mengenai fenomena yang diteliti. Dalam penelitian ini, masalah yang dirumuskan harus relevan, memiliki nilai ilmiah, dan tidak terlalu luas. Selain itu, tujuan penelitian harus jelas dan fokus, serta data yang digunakan harus berupa fakta, bukan opini.⁴⁸

⁴⁶ M.F Hidayatullah Ahmadiono, "Manajemen Risiko Bisnis BMTdi Tengah Pandemi COVID-19," *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah* 6, no. 11 (2024), <https://doi.org/https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i11.4195>.

⁴⁸ Muhammad Ramdhan, *Metode Penelitian* (Surabaya: Cipta Media Nusantara, 2021)

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif, Penelitian ini lebih berfokus pada pemahaman mendalam mengenai fenomena yang sedang diteliti. Data yang dikumpulkan bersifat deskriptif dan bertujuan untuk memahami konteks, proses, dan interaksi yang terjadi dalam penentuan harga jual makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

B. LOKASI PENELITIAN

Cafe Sweet Garlic terletak di Dusun Barurejo, yang merupakan bagian dari Jalan Jember, Kecamatan Kalibaru, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Alamat lengkapnya adalah PXG3+WJ3, Dusun Barurejo, Jl. Jember, Kec. Kalibaru, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur 68467. Kecamatan Kalibaru dikenal sebagai salah satu kawasan di Kabupaten Banyuwangi yang memiliki potensi pariwisata dan kuliner yang menarik. Hal ini menjadikan daerah tersebut sebagai tempat yang strategis untuk usaha kuliner, termasuk Cafe Sweet Garlic.

Cafe ini menawarkan beragam jenis makanan dan minuman, yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini. Penelitian bertujuan untuk menganalisis biaya produksi serta penentuan harga jual dari produk yang ditawarkan, dengan harapan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang pengelolaan keuangan dan strategi pemasaran di sektor kuliner.

C. SUBYEK PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan teknik purposive untuk menentukan informan. Teknik purposive adalah metode pengambilan sampel sumber data berdasarkan pertimbangan tertentu. Pertimbangan ini merujuk pada individu yang dianggap paling mengetahui hal yang diharapkan, atau mungkin orang yang memiliki otoritas, sehingga memudahkan peneliti dalam menjelajahi objek yang akan diteliti.

Pada bagian ini dilaporkan jenis data dan sumber data. Uraian tersebut meliputi data apa saja yang ingin diperoleh, siapa yang hendak dijadikan informan atau narasumber, bagaimana data akan dicari dan dijangkau sehingga kesahihannya dapat dijamin. Dalam penelitian ini yang akan dijadikan informan yaitu :

1. Pemilik Cafe Sweet Garlic Kalibaru yaitu Octavia Beby Setiawan
2. Karyawan Cafe Sweet Garlic Kalibaru yaitu Muhammad Rabelino
3. Customer Cafe Sweet Garlic Kalibaru yaitu Hendrawati

D. TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Teknik pengumpulan data adalah langkah krusial bagi peneliti, karena tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan data yang relevan. Tanpa pemahaman yang baik mengenai teknik pengumpulan data, peneliti akan kesulitan dalam mengumpulkan data sesuai dengan standar yang ditetapkan. Dalam penelitian ini, pengumpulan data akan dilakukan melalui berbagai metode, antara lain:

1. Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, terdiri dari berbagai aspek biologis dan psikologis. Di antara aspek-aspek tersebut, dua yang paling penting adalah proses pengamatan dan ingatan.⁴⁹

Observasi adalah metode pengumpulan data di mana peneliti mengamati secara langsung fenomena atau kegiatan yang berlangsung di lokasi penelitian. Dalam konteks ini, peneliti akan mengamati proses produksi dan penetapan harga jual di Cafe Sweet Garlic Kaliaru. Observasi dapat dibedakan menjadi dua bagian yaitu observasi partisipasi dan observasi non-partisipasi.

a. Observasi partisipasi

Dalam observasi ini peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau digunakan sebagai sumber data penelitian. Dengan partisipasi ini, maka data yang diperoleh akan lebih lengkap, tajam dan sampai mengetahui pada titik mana dari setiap perilaku yang nampak.

b. Observasi non-partisipasi

Observasi tidak melibatkan diri secara langsung dalam objek yang diteliti. Jadi, peneliti hanya melakukan pengamatan untuk mendapatkan gambaran tentang objek yang diteliti.

Dalam penelitian ini, peneliti melakukan observasi

⁴⁹ Sugiyono, "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D," in *Alfabet* (Bandung: Alfabet, 2008), h.145.

nonpartisipasi. Metode ini dilakukan dalam rangka untuk mengetahui jarak dekat dan tidak terlibat dalam proses kegiatan yang diteliti, tidak ikut berpartisipasi pada aktivitas dari segala bentuk yang diteliti. Dimana melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis dengan mengadakan penelitian langsung ke sasaran penelitian yaitu Cafe Sweet Garlic Kalibaru. Observasi ini bertujuan untuk mendapatkan data mengenai metode penentuan harga jual pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara berkomunikasi langsung kepada pihak yang bersangkutan yaitu Pemilik Jawab Cafe Sweet Garlic Kalibaru serta karyawan yang bekerja di Cafe.

3. Dokumentasi

Dokumen dapat berupa tulisan, gambar atau karya-karya sejarah dari seseorang. Dokumentasi penelitian berupa peraturan perundang-undangan, dokumentasi hasil wawancara, dokumentasi profil Cafe Sweet Garlic Kalibaru, buku-buku atau literatur lain seperti jurnal yang berhubungan dengan penetapan harga jual produk maupun hal-hal yang diperlukan dalam penelitian. Teknik dokumentasi ini digunakan untuk melengkapi data yang didapat dari wawancara dan observasi.

E. ANALISIS DATA

Analisis data adalah proses yang dilakukan untuk mencari dan mengatur data yang diperoleh dari wawancara, hasil penelitian lapangan, dan dokumentasi secara sistematis. Proses ini meliputi pengorganisasian data ke dalam kategori, merincinya menjadi unit-unit, melakukan sintesis, menyusun dalam pola, memilih informasi yang relevan untuk dipelajari, dan menarik kesimpulan agar dapat dipahami baik oleh diri sendiri maupun orang lain.⁵⁰

Metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode *Miles dan Huberman*. Proses analisis data dilakukan secara interaktif dan berkelanjutan hingga selesai, sehingga data yang diperoleh sudah mencapai kejenuhan. Aktivitas dalam analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan atau pengujian kesimpulan.

1. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Data yang dikumpulkan dari observasi, wawancara, dan dokumentasi harus dicatat dengan cermat dan terperinci. Oleh karena itu, analisis data perlu dilakukan melalui proses reduksi data, yang meliputi merangkum, memilih informasi yang penting, memfokuskan pada aspek-aspek utama, dan mencari tema serta pola. Dengan cara ini, data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan memudahkan peneliti dalam melakukan pengumpulan data berikutnya serta mencari informasi tambahan jika diperlukan.

⁵⁰ Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, n.d.

Perangkat elektronik dapat membantu dalam proses reduksi data dengan memberikan kode pada elemen tertentu.

2. Penyajian data (*data display*)

Setelah data direduksi, langkah berikutnya adalah menyajikan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam berbagai bentuk, seperti tabel, grafik, phi card, pictogram, dan sejenisnya. Penyajian data ini membantu mengorganisasikan informasi dan menyusun pola hubungan, sehingga lebih mudah dipahami. Dengan adanya penyajian data, pemahaman terhadap situasi yang terjadi akan lebih jelas dan dapat membantu merencanakan langkah kerja selanjutnya berdasarkan pemahaman yang telah diperoleh.

3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (*Conclusion drawing/ferification*)

Setelah penulis melakukan reduksi dan penyajian data, langkah selanjutnya adalah menarik kesimpulan dari informasi yang telah dikumpulkan. Kesimpulan awal yang dibuat bersifat sementara dan dapat berubah jika tidak ada bukti kuat yang mendukungnya pada tahap awal. Apabila peneliti menemukan bukti yang kuat dan konsisten saat kembali ke lapangan untuk mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dihasilkan akan dianggap kredibel dan dapat diandalkan.

F. KEABSAHAN DATA

Pengecekan keabsahan data sangat penting untuk memastikan bahwa data yang diperoleh dapat dipercaya dan dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Dalam penelitian ini, keabsahan data dilakukan melalui metode triangulasi.⁵¹

Teknik keabsahan data yang diterapkan dalam penelitian ini adalah triangulasi. Triangulasi merupakan metode pengumpulan data yang mengintegrasikan berbagai teknik pengumpulan dari sumber data yang sudah ada. Dengan demikian, teknik keabsahan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi triangulasi metode (teknik) dan triangulasi sumber.⁵²

1. Triangulasi Metode /Teknik

Triangulasi teknik digunakan oleh peneliti untuk memverifikasi data yang diperoleh dengan membandingkan hasil wawancara dengan data yang dikumpulkan melalui observasi dan dokumentasi. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa informasi yang didapat dari berbagai teknik pengumpulan data memiliki konsistensi, akurasi, dan validitas yang tinggi. Dengan mengintegrasikan berbagai sumber dan metode, triangulasi teknik memungkinkan peneliti untuk mendeteksi potensi kesalahan atau bias, serta meningkatkan kepercayaan terhadap temuan penelitian. Proses ini juga membantu menyajikan gambaran yang lebih

⁵¹ Sugiyono, "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D."

⁵² Sugiyono. "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D."

komprehensif dan objektif mengenai fenomena yang diteliti.

2. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber diterapkan untuk menguji keabsahan atau kredibilitas data dengan memeriksa informasi yang diperoleh dari berbagai sumber yang berbeda, seperti informan yang berbeda, waktu yang berbeda, atau alat pengumpulan data yang bervariasi dalam penelitian kualitatif. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa data yang dikumpulkan mencerminkan realitas di lapangan dan bebas dari bias, sehingga menghasilkan data yang lebih akurat dan dapat dipercaya.

G. TAHAP-TAHAP PENELITIAN

Agar hasil penelitian dapat memenuhi harapan dan berkualitas baik, penting untuk memahami tahapan-tahapan yang akan dilalui dalam penelitian tersebut, antara lain:

1. Tahap Pra Lapangan

Tahap pra-lapangan adalah fase di mana peneliti mencari pemahaman mengenai masalah untuk menentukan topik atau tema yang akan diteliti.

a. Menyusun rancangan penelitian

Proses penelitian dimulai dengan mencari objek penelitian yang menarik dan relevan untuk diteliti, yang dapat melibatkan eksplorasi literatur atau pengamatan di lapangan. Setelah menentukan objek, peneliti kemudian menyusun judul penelitian

yang jelas dan mencerminkan fokus dari penelitian tersebut. Judul ini diajukan kepada Ketua Program Studi Akuntansi Syariah untuk mendapatkan persetujuan. Langkah terakhir adalah menyusun proposal penelitian, yang mencakup latar belakang, tujuan, metodologi, dan rencana analisis data. Proposal ini berfungsi sebagai panduan untuk pelaksanaan penelitian dan juga sebagai dokumen resmi yang diajukan untuk mendapatkan izin atau dukungan dari pihak terkait.

b. Menentukan objek penelitian

Sebelum melakukan penelitian, peneliti harus terlebih dahulu memilih lokasi yang akan diteliti. Pemilihan lokasi ini penting untuk memastikan relevansi dan keakuratan data yang akan dikumpulkan. Setelah menentukan lokasi, peneliti melakukan observasi langsung di tempat tersebut untuk mengumpulkan data yang diperlukan. Observasi ini memungkinkan peneliti mendapatkan informasi yang lebih mendalam dan kontekstual mengenai objek penelitian.

c. Mengurus Perijinan

Karena penelitian adalah kegiatan yang bersifat formal, peneliti perlu memperoleh izin terlebih dahulu sebelum melaksanakan penelitian.

d. Melakukan Survei Keadaan Lapangan

Pada tahap ini, peneliti belum melakukan pengumpulan data yang sebenarnya, melainkan hanya berada pada tahap orientasi di lapangan. Meskipun demikian, dalam beberapa aspek tertentu, peneliti telah menilai kondisi di lokasi. Peneliti terlebih dahulu mempelajari literatur atau mendapatkan informasi dari informan mengenai situasi dan kondisi yang akan diteliti.

e. Memilih Informan

Informan adalah individu yang sangat penting dalam sebuah penelitian, karena mereka memberikan fakta mengenai situasi dan kondisi yang ada di lapangan. Dalam memilih informan, peneliti harus mempertimbangkan untuk memilih individu yang memiliki pengetahuan mendalam tentang objek penelitian yang akan diteliti. Pemilihan informan yang tepat akan membantu peneliti memperoleh informasi yang akurat dan relevan, sehingga kualitas penelitian dapat meningkat.

f. Menyiapkan Perlengkapan Penelitian

Sebelum melaksanakan penelitian, penting bagi peneliti untuk mempersiapkan perlengkapan yang akan mendukung kegiatan penelitian, seperti alat tulis dan alat perekam.

g. Etika Melakukan Penelitian

Etika adalah norma atau standar perilaku serta pedoman moral dalam kehidupan. Karena itu, etika penelitian berfungsi sebagai acuan untuk perilaku dan norma, sekaligus sebagai

pedoman moral bagi para peneliti. Hal ini memastikan bahwa subjek penelitian tidak akan dirugikan, tidak mengalami bahaya, atau menderita akibat aktivitas penelitian yang dilakukan. Etika penelitian sangat penting karena melalui prinsip-prinsip ini, kita dapat memastikan gambaran dan batasan hak serta kewajiban baik bagi peneliti maupun subjek penelitian. Nilai dan makna suatu penelitian harus didasarkan pada kejujuran, sikap objektif, dan rasa tanggung jawab.

2. Tahap Pekerjaan Lapangan

Setelah peneliti mendapatkan izin dari Manajemen Cafe Sweet Garlic Kalibaru untuk melaksanakan penelitian, peneliti segera menuju objek penelitian untuk mengumpulkan data. Proses pengumpulan data dilakukan melalui teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi guna memperoleh informasi yang berkaitan dengan Analisis Biaya Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru.

3. Tahap Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah tahap terakhir dalam sebuah penelitian. Pada tahap ini, peneliti mengorganisir data dan menyelesaikan semua urusan perizinan yang diperlukan setelah penelitian. Peneliti juga memastikan bahwa data yang dikumpulkan valid dan lengkap, serta telah dianalisis dan disimpulkan dalam bentuk karya ilmiah yang sesuai dengan pedoman di UIN KHAS Jember.

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. PENYAJIAN OBJEK PENELITIAN

1. Gambaran Objek Penelitian

Kabupaten Banyuwangi adalah Kabupaten yang berada dipaling ujung Provinsi Jawa Timur dengan luas wilayah 5,782.50 km² dan memiliki 24 kecamatan. Garis pantainya sepanjang sekitar 175,8 km dan memiliki 10 buah pulau. sebelah utara adalah Kabupaten Situbondo, sebelah timur adalah Selat Bali, sebelah selatan adalah Samudra Hindia dan sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jember dan Bondowoso. Di samping potensi di bidang pertanian, Kabupaten Banyuwangi merupakan daerah produksi tanaman perkebunan dan kehutanan, serta memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daerah penghasil ternak yang merupakan sumber pertumbuhan baru perekonomian rakyat.⁵³



Gambar 4.1 Peta Desa Kalibaru

Secara geografis, kecamatan Kalibaru merupakan kecamatan yang berada di kawasan barat wilayah [Kabupaten Banyuwangi](#). Di sebelah utara dan barat berbatasan dengan [Kabupaten Jember](#), di sebelah selatan

⁵³ Portal Banyuwangi, "Geografi Keadaan Geografi Banyuwangi," n.d. diakses 15 Januari 2025

berbatasan dengan [Kecamatan Pesanggaran](#). Kecamatan Kalibaru terbagi menjadi 6 desa. Yaitu Banyuanyar, Kajarharjo, Kalibaru Kulon, Kalibaru Wetan, Kebonrejo. Kecamatan Kalibaru memiliki luas wilayah 406,76 km² Yang dibagi ke 10 desa.⁵⁴

Kalibaru memiliki berbagai makanan tradisional yang mencerminkan budaya lokal. Karena lokasinya yang strategis, kuliner Kalibaru mungkin dipengaruhi oleh budaya lain, seperti kuliner Jawa dan Bali yang mencerminkan keanekaragaman budaya dan sumber daya lokal. Bahan baku kuliner Kalibaru sebagian besar berasal dari pertanian lokal, seperti sayuran segar, dan rempah-rempah. Selain itu, kuliner di Kalibaru memiliki peran penting dalam kehidupan sosial, menjadi bagian dari berbagai ritual dan perayaan, serta berkontribusi pada ekonomi lokal melalui usaha kecil dan menengah. Dengan potensi pariwisata kuliner yang kian berkembang, Kalibaru menawarkan rute kuliner yang menarik bagi pengunjung, meskipun tantangan seperti modernisasi dan perubahan pola makan masyarakat perlu diatasi untuk menjaga keberlanjutan kuliner lokal. Penelitian di bidang ini dapat menjelajahi aspek gizi, pelestarian resep tradisional, dan inovasi yang diadopsi oleh generasi muda, menjadikannya sebagai objek yang kaya untuk dieksplorasi.

1. Sejarah Cafe Sweet Garlic Kalibaru

⁵⁴ Wikipedia, "Letak Geografis Kalibaru, Banyuwangi," n.d. diakses 15 Januari 2025

Usaha Kak Beby dimulai pada masa pandemi COVID-19, yang membawa dampak besar bagi banyak orang, termasuk pemiliknya, Kak Beby, dan suaminya, Kak Wahyu, yang mengalami pemutusan hubungan kerja (PHK). Dalam menghadapi tantangan ini, mereka memutuskan untuk memanfaatkan waktu luang dan keterampilan yang dimiliki dengan memulai usaha secara online pada tahun 2021. Dengan memanfaatkan platform digital, mereka menjual berbagai produk, yang tidak hanya membantu mereka bertahan di tengah keterbatasan mobilitas akibat pandemi, tetapi juga memberikan kesempatan untuk beradaptasi dengan perubahan perilaku konsumen yang lebih memilih berbelanja secara daring.⁵⁵

Seiring dengan membaiknya situasi dan pelonggaran pembatasan sosial, Kak Beby dan suaminya mengambil langkah strategis untuk memperluas usaha mereka dengan membuka layanan secara offline pada bulan April 2022. Pembukaan ini berlokasi di Dusun Baru Rejo, Kecamatan Kalibaru, yang memungkinkan mereka untuk menjangkau pelanggan secara lebih langsung dan memperkuat hubungan dengan komunitas lokal. Langkah ini tidak hanya menggambarkan keberanian dan inovasi pasangan tersebut, tetapi juga menandai fase baru dalam perkembangan usaha mereka di tengah situasi yang semakin membaik. Dengan memadukan pengalaman online dan offline, usaha Kak Beby kini

⁵⁵ Observasi di Cafe Sweet Garlic Desa Barurejo Kecamatan Kalibaru Banyuwangi, 20 Desember 2024

semakin dikenal dan memiliki basis pelanggan yang loyal di daerah tersebut.⁵⁶

B. PENYAJIAN DAN ANALISIS

Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab fokus masaaah adalah mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual yang diterapkan oleh Cafe Sweet Garlic Kalibaru. Telah dijelaskan dalam penelitian ini menggunakan teknik pengmpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi guna mendukung pennelitian ini. Proses berikutnya dari penelitian ini adalah menyajikan hasil data yang didapat selama penelitian .setelah melakukan proses pengumpulan data dilapangan, sekiranya data yang didapat sudah dirasa cukup maka penelitian akan dihentikan. Berikut ini merupakan data hasil dari penelitian :

1. Identifikasi Harga Pokok Produksi Yang Diterapkan Oleh Cafe Sweet Garlic Kalibaru.

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan langkah krusial dalam manajemen keuangan suatu usaha, termasuk dalam industri kuliner. Proses ini melibatkan penghitungan semua biaya yang terlibat dengan produksi barang, mulai dari biaya bahan baku, tenaga kerja, hingga biaya overhead. Dengan menghitung HPP secara akurat, suatu perusahaan dapat menetapkan harga jual yang tepat, memastikan keuntungan yang optimal, dan

⁵⁶ Octavia Bbey Setiawan, Di Wawancarai oleh Penulis, 20 Desember 2024

tetap kompetitif di pasar. Selain itu, pemahaman yang mendalam tentang HPP juga membantu dalam pengambilan keputusan strategis, seperti pengendalian biaya dan pengembangan produk baru, sehingga keberlangsungan usaha dapat terjaga dengan baik. Berdasarkan dengan teori metode *full costing* didapati data yang diperoleh dari penelitian ini adalah, sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah komponen krusial dalam proses produksi. yang berperan dalam kelangsungan dan keuntungan suatu bisnis. Dalam sektor kuliner, biaya ini mencakup semua pengeluaran yang diperlukan untuk mendapatkan bahan makanan dan minuman, seperti sayuran, daging, rempah-rempah, dan bahan lainnya. Pengelolaan biaya bahan baku yang efisien sangatlah krusial, karena perubahan harga dan kualitas bahan dapat mempengaruhi total biaya produksi. Selain itu, memilih pemasok yang tepat serta menerapkan strategi pembelian yang bijak dapat membantu menekan biaya dan meningkatkan margin keuntungan. Dengan melakukan pemantauan dan analisis biaya bahan baku secara rutin, sebuah usaha dapat memastikan bahwa mereka tidak hanya menyajikan produk berkualitas tinggi, tetapi juga tetap bersaing di pasar.

Dari hasil wawancara dengan Kak Beby selaku pemilik dan pengelola Cafe Sweet Garlic memaparkan bahwasannya :

“untuk belanja bahan bakunya saya atau suami bergantian dengan karyawan saya mbak, nanti saya suruh minta nota sebagai bukti. Untuk belanja bahan bakunya saya gak nentu mbak sehabisnya stok disini baru saya beli. Untuk pembeliannya saya hanya list bahan apa saja yang habis

tidak ada pencatatan khususnya mengenai pencatatan bahan baku. Budget tiap kali belanja pun saya tidak ada pencatatannya mbak”⁵⁷

Kak Rabelino selaku Karyawan Menambahkan:
 “untuk bahan baku saya bergantian dengan kak beby atau kak wahyu kak untuk membeli bahan dipasar. Untuk pembeliannya biasanya sekedar jika stok habis langsung beli jadi kita gak sediain banyak di disini”⁵⁸

Tabel 4.1

Daftar Biaya Bahan Baku Menurut Perusahaan

Nama Bahan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Beras	10 kg	12.000	120.000
Daging Ayam dada	5 kg	32.000	160.000
Sayap	3 kg	32.000	96.000
Udang	2 kg	75.000	150.000
Bebek	5 kg	22.000	110.000
Kropsla (Selada Keriting)	1 kg	12.000	12.000
Cabai	2 kg	50.000	100.000
Timun	2 kg	7.000	14.000
Bawang Daun	500 grm	11.000	11.000
Daun Mint	100 g	5.000	5.000
Rebung	3 kg	3.000	9.000
Wortel	2 kg	17.000	34.000
Kentang	2 kg	20.000	40.000
Buncis	1 kg	7.000	7.000
Bawang Prei	500 g	9.000	9.000
Es Batu	5 bal	8.000	40.000
Roti Burger	1 pak	16.500	16.500
Smoke Beff	1 Pak	16.500	16.500
Sosis	3 Pak	20.000	60.000
French Fries	2 pak	75.000	150.000
Kulit Lumpia	2 pak	9.500	19.000
Kulit Pangsit	2 pak	10.000	20.000
Keju Mozarella	2 pak	39.500	79.000
Tepung Panir	1 Kg	14.000	14.000
Tepung Terigu	5 Kg	11.500	57.500
Glaze (Coklat, Tiramisu, Vanila)	3 Kg	14.000	42.000

⁵⁷ Octavia Beby Setiawan, “Di Wawancarai Oleh Penulis, 21 Desember 2024”

⁵⁸ Muhammad Rabelino, Di Wawancarai Oleh Penulis, 14 Januari 2025”

Es Cream 3 Varian	1 box	142.000	142.000
Kiwi	1 kg	24.000	24.000
Strawberry	1 pak	20.000	20.000
Pisang	2 sisir	10.000	20.000
Buah Naga	3 kg	5.000	15.000
Lemon	1 kg	35.000	35.000
Jeruk Nipis	1 kg	15.000	15.000
Jeruk Peras	2 kg	13.000	26.000
Pear	1 kg	25.000	25.000
Belimbing	2 kg	8.000	16.000
Jelly Topping	2 pak	9.500	19.000
Sirup Marjan	3 botol	23.000	69.000
Fanta soda Water	2 krat	40.000	80.000
Fresh Milk	5 Liter	18.500	92.500
Biji Selasih	2 pak	8.000	16.000
Teh bubuk	10 pcs	3.400	34.000
Coffe Bubuk	1 kg	20.000	20.000
Extrajoss	3 pack	14.000	42.000
Susu Kental Manis	5 kaleng	12.000	60.000
Milo	2 kg	33.000	66.000
Macha Bubuk	2 kg	48.000	96.000
Nutrisari	2 renceng	13.000	26.000
Gula	5 kg	16.000	80.000
Saos tomat	2 kg	15.000	30.000
Kecap	3 liter	16.000	48.000
Saos saset	2 pack	5.000	10.000
Saos Chojujang	1 kg	45.000	45.000
Minyak wijen	2 botol	12.000	24.000
Saos BBQ	2 liter	80.000	160.000
Minyak Goreng	1 dus	234.000	234.000
Garam	5 pack	2.000	10.000
Penyedap	3 pak	10.000	30.000
Telur	5 kg	24.000	120.000
Bawang Merah	5 kg	39.000	195.000
Bawang Putih	5 kg	39.000	195.000
Kemiri	1 kg	78.000	78.000
Lada Bubuk	2 botol	13.000	26.000
Jumlah			3.440.000

Sumber : Data diolah penulis

Dari wawancara dengan Kak Beby dan kak Rabelino, pemilik Cafe Sweet Garlic, terungkap proses pengadaan bahan baku dilakukan secara tidak teratur, tanpa pencatatan yang sistematis. Belanja bahan baku dilakukan berdasarkan kebutuhan saat stok menipis, tanpa perencanaan anggaran yang terperinci, total pengeluaran untuk bahan baku sekitar Rp 3.440.000, mencakup berbagai jenis bahan makanan dan minuman yang diperlukan untuk operasional Cafe. Hal ini menunjukkan perlunya sistem manajemen yang lebih baik untuk pengelolaan keuangan dan stok, agar Cafe beroperasi lebih efisien.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung, yang juga dikenal sebagai upah langsung, adalah biaya yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Istilah tenaga kerja langsung merujuk pada karyawan yang secara langsung berkontribusi dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Di Cafe Sweet Garlic, gaji karyawan dihitung berdasarkan jumlah hari kerja, dengan metode akumulasi gaji setiap bulan. Setiap karyawan menerima bayaran sesuai jumlah hari mereka bekerja, dan meskipun gaji dihitung per hari, total gaji akan dibayarkan sekaligus di akhir bulan. Sebagaimana dikatakan Kak Beby pada wawancara mengatakan bahwa:

“Saya menentukan gaji karyawan berdasarkan pasaran umum di sekitar tempat usaha. Secara umum, gaji harian di daerah ini berkisar antara Rp35.000. Namun, jika kondisi bisnis sedang ramai, gaji harian bisa meningkat menjadi Rp50.000. Untuk menilai apakah suatu hari

dianggap ramai atau tidak, kami memiliki standar tertentu. Biasanya, jika penjualan mencapai 50 cup, itu dianggap normal. Namun, jika pada hari tersebut penjualan mencapai 70 cup, maka kami hari itu tergolong ramai. Dengan cara ini, kami dapat menyesuaikan gaji karyawan sesuai dengan situasi dan kondisi yang ada di lapangan.”⁵⁹

Ditambahkan dari pihak karyawan:

“dalam sebulan saya biasanya kerja full 30 hari kerja kalau ada keperluan mendadak saya izin, perharinya saya digaji Rp 35.000 tapi misal ada bookingan dan ramai itu saya digaji Rp 50.000 per harinya”⁶⁰

Tabel 4.2
Biaya Tenaga Kerja

No	Nama Karyawan	Gaji Perhari (Rp)	Hari Kerja	Total Gaji (Rp)
1	Karyawan 1	35.000	30	1.050.000
2	Karyawan 2	35.000	30	1.050.000
3	Karyawan 3	35.000	30	1.050.000
4	Karyawan 4	35.000	30	1.050.000
Jumlah				4.200.000

Sumber : Data diolah penulis

Biaya tenaga kerja di Cafe Sweet Garlic menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan untuk gaji empat karyawan selama satu bulan mencapai Rp 4.200.000. Dengan gaji perhari masing-masing karyawan sebesar Rp 35.000 dari total hari kerja sebanyak 30 hari.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya operasional yang dikeluarkan oleh pabrik di luar biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Berdasarkan perilaku biaya dan keterkaitannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya overhead pabrik dapat dibedakan menjadi dua

⁵⁹ Octavia Beby Setiawan, “ Di Wawancara Penulis 18 Januari 2025”

⁶⁰ Muhammad Rabelino, “ Di Wawancara Penulis 14 Januari 2025”

kategori, yaitu biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap. Sebagai berikut :

a) Biaya Overhead pabrik variabel

Biaya overhead pabrik variabel adalah jenis biaya yang berfluktuasi sesuai dengan perubahan volume kegiatan produksi. ketika jumlah produk yang dihasilkan meningkat, biaya ini juga akan meningkat, dan sebaliknya, jika produksi menurun, biaya tersebut akan berkurang.

Kak Beby menjelaskan :

“Di Cafe Sweet Garlic ini untuk biayanya yang berubah ubah pertama, biaya gas LPG yang digunakan untuk masak itu jadi kebutuhan utama hari-hari. Selain itu biaya kemasan juga gak kalah penting karena kita butuh kemasan yang bagus buat menyajikan makanan dan minuman. Kedua biaya ini bisa berubah-ubah tergantung seberapa banyak kita produksi, jadi penting buat diperhitungkan.”⁶¹

1) Biaya Gas LPG

Dalam menentukan biaya LPG yang digunakan oleh Cafe Sweet Garlic dalam biaya variabel, dimana semakin banyak jumlah porsi yang di produksi maka semakin banyak pula biaya LPG yang harus dikeluarkan oleh pihak Cafe Sweet Garlic.

⁶¹ Octavia Beby Setiawan, “ Di Wawancara Penulis 18 Januari 2025”

Tabel 4.3
Biaya Gas LPG

Keterangan	Kuantitas (Tabung)	Biaya LPG (3kg)	Jumlah (Rp)
Gas LPG	2	19.000	38.000
Total			38.000

Sumber : data diolah penulis

2) Biaya Kemasan

Karena di Cafe Sweet garlic terdapat berbagai macam menu makanan yang memerlukan pembungkus yang sesuai. Untuk menu yang akan take away, kemasan tersebut dirancang berbeda agar lebih praktis dan mudah dibawa. Kombinasi kemasan ini tidak hanya menjamin keamanan produk, tetapi juga memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi konsumen.

Tabel 4.4
Biaya Kemasan

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Sterofoam Besar	1 pak	50.000	50.000
Sterofoam Kecil	1 pak	30.000	30.000
Kertas Bento	1 pak	30.000	30.000
Lunch Box kecil	1 pak	41.000	41.000
Lunch Box besar	1 pak	43.000	43.000
Cup gelas plastik	2 pak	7.000	14.000
Sedotan	1 pak	16.000	16.000
Total			224.000

Sumber : data diolah penulis

Jika dilihat dari tabel di atas, total biaya kemasan untuk pembelian berbagai jenis kemasan terdiri dari styrofoam besar, styrofoam kecil, kertas bento, lunch box besar, lunch box kecil, cup gelas, dan sedotan adalah sebesar Rp224.000.

3) Biaya Bahan Penolong

Biaya penolong adalah pengeluaran yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan produksi atau operasional, meskipun tidak secara langsung terkait dengan proses produksi utama.

Tabel 4.5
Biaya Bahan Penolong

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Tisu Meja	10 pak	2.000	20.000
Sabun Cuci	3 bungkus	10.000	30.000
Tusuk Sate	2 pak	5.000	10.000
Bensin	4 liter	10.000	40.000
Total			100.000

Jika melihat dari sisi biaya bahan penolong, total pengeluaran untuk pembelian beberapa item penting, yaitu tisu meja, sabun cuci, tusuk sate, dan bensin, mencapai Rp100.000.

Total rincian biaya Overhead pabrik variabel pada Cafe Sweet Garlic dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.6
Biaya Overhead Pabrik Variabel
Cafe Sweet Garlic

Keterangan	Jumlah (Rp)
Biaya Gas LPG	38.000
Biaya Kemasan	224.000
Biaya Bahan Penolong	100.000
Total	362.000

b) Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya yang tidak mengalami perubahan meskipun terdapat variasi dalam volume kegiatan tertentu. Di Cafe Sweet Garlic, biaya overhead tetap yang dikeluarkan mencakup pengeluaran untuk listrik dan layanan wifi.

1) Biaya Wifi

Layanan WiFi di Cafe Sweet Garlic dirancang untuk meningkatkan pengalaman pelanggan. Dengan koneksi yang cepat dan stabil, pengunjung dapat dengan mudah mengakses informasi, bekerja secara daring, atau sekadar menikmati hiburan. Kak Beby Menyatakan:

“Cafe Sweet Garlic menyiapkan wifi supaya konsumen merasa betah dan nyaman. Dengan adanya koneksi internet yang cepat, pengunjung bisa untuk scroll sosmed, bekerja atau sekedar browsing sambil menikmati makanan dan minuman. Untuk mendukung layanan ini, kami mengeluarkan biaya sebesar Rp 350.000 setiap bulannya untuk pembayaran wifi”⁶²

⁶² Octavia Beby Setiawan, “Di Wawancarai Penulis 18 Januari 2025”

2) Biaya Listrik

Dalam menentukan biaya listrik pada proses produksi yang dikeluarkan Cafe yaitu dengan menyisihkan biaya untuk pembayaran listrik yang digunakan. Kak Beby mengatakan:

“Kami bisa kasih pencahayaan yang enak, jaga suhu ruangan, dan jalankan peralatan dapur dengan baik. Cuma, kadang-kadang ada gangguan kalau PLN pemadaman. Kami berusaha semaksimal mungkin supaya itu nggak ganggu kenyamanan pelanggan. Kami berusaha semaksimal mungkin supaya gangguan itu nggak bikin pelanggan merasa tidak nyaman saat di Cafe kami. Untuk semua ini, biaya yang kami keluarkan untuk listrik setiap bulannya itu sekitar Rp500.000.”⁶³

Tabel 4.7
Biaya overhead Pabrik Tetap

Keterangan	Biaya
Biaya Wifi	350.000
Biaya Listrik	500.000
Total	850.000

Untuk biaya overhead pabrik tetap, totalnya adalah

Rp850.000, yang didapat dari biaya Wi-Fi dan biaya listrik.

2. Penentuan Biaya Produksi dengan Pendekatan *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing* dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Gaclic.

Terdapat dua konsep biaya produksi yang menjadi pemikiran para ahli akuntansi biaya, yaitu konsep *full costing* dan *variabel costing*. Konsep tersebut menjadi berbeda akibat adanya perdebatan pengakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap. Dalam konsep *full*

⁶³ Octavia Beby Setiawan, “Di Wawancarai Penulis 18 Januari 2025”

costing, BOPT diakui sebagai bagian integral dari biaya produksi. Adapun dalam konsep variabel costing, yaitu BOPT justru tidak dianggap sebagai bagian dari biaya produksi yang mendasar.

Dalam konsep biaya produksi, terdapat suatu istilah yang disebut sebagai harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah perhitungan yang menunjukkan pengalokasian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Ini juga dapat didefinisikan sebagai total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu produk. Harga pokok produksi merupakan salah satu elemen penting dalam pengendalian biaya produksi, karena memberikan gambaran jelas mengenai pengeluaran yang terkait dengan proses pembuatan produk.

a) *Metode Full Costing*

Metode Full Costing mencakup seluruh biaya yang berpengaruh pada proses harga pokok produksi, dengan mempertimbangkan semua elemen biaya yang terlibat dalam produksi. Ini termasuk biaya bahan baku langsung serta biaya bahan baku tidak langsung. Dalam menghitung biaya produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*, semua biaya harus diperhitungkan untuk mendapatkan total harga pokok produksi yang akurat. Hasil perhitungan ini akan menjadi dasar dalam menentukan harga jual produk.

Tabel 4.8

Perhitungan Biaya Produksi Metode Full Costing

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 3.440.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 4.200.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
Biaya Gas LPG	Rp 38.000
Biaya Kemasan	Rp 224.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 100.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
Biaya Wifi	Rp 350.000
Biaya Listrik	Rp 500.000
Harga Pokok Produksi	Rp 8.852.000

Dari rincian tabel yang ada, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi untuk Cafe Sweet Garlic, berdasarkan metode *full costing*, mencapai Rp 8.852.000. Angka ini mencerminkan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya *overhead* pabrik. Metode *full costing* memperhitungkan semua jenis biaya terkait produksi, baik yang langsung maupun tidak langsung.

b) Metode *Variabel Costing*

Metode *variabel costing* adalah pendekatan dalam akuntansi biaya yang hanya memperhitungkan biaya-biaya *variabel* yang berubah sebanding dengan volume produksi, sehingga memberikan gambaran yang lebih fleksibel dan akurat mengenai biaya yang langsung terkait dengan proses produksi.

Tabel 4.9

Perhitungan Biaya Produksi Metode Variabel costing

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 3.440.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 4.200.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
Biaya Gas LPG	Rp 38.000
Biaya Kemasan	Rp 224.000
Total	Rp 8.002.000

Dengan menggunakan metode *variabel costing*, total biaya produksi dihitung sebesar Rp8.002.000. Dalam metode ini, yang dihitung hanya biaya *variabel* yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik *variabel*. Biaya tetap tidak dimasukkan dalam perhitungan, sehingga menghasilkan total yang lebih rendah.

Peneliti menjadikan pembeli sebagai informan dalam penelitian ini dikarenakan pembeli atau konsumen memiliki peran yang penting sebagai penilai apakah pengelola Cafe sudah sesuai. Karena pembeli tidak hanya membeli produk tetapi juga memperhatikan dan merasakan kualitas yang ada di Cafe Sweet Garlic. Maka dari itu, salah satu pembeli di Cafe Sweet Garlic yaitu Ibu Hendrawati beliau mengatakan.

“Menurut saya sebagai pelanggan tetap di Cafe Sweet Garlic, saya suka banget sama kualitas makannnya, semua hidangan yang disajikan enak. Memang harganya agak lebih

mahal sedikit dari Cafe yang ada Ada disekitar Kalibaru. Tapi menurut Saya *worth it* banget.”⁶⁴

Selanjutnya muncul pertanyaan lagi apakah anda memiliki saran atau masukan mengenai toko ini dapat meningkatkan pelayanan. Ibu hendrawati mengatakan :

“ Pelayanann yang diberikan di Cafe Sweet Garlic sangat bagus dan ramah ramah. Mungkin untuk masukan bisa ditambah live music supaya menghidupkan lagi suasana cafe, selebihnya saya sangat puas”⁶⁵

Maka dari itu hasil wawancara diatas, Ibu Hendrawati, sebagai pelanggan tetap di Cafe Sweet Garlic, mengungkapkan kepuasannya terhadap kualitas makanan yang enak meskipun harganya sedikit lebih mahal dibandingkan cafe lain di sekitar Kalibaru. Ia juga memberikan saran untuk meningkatkan pelayanan dengan menambahkan live music, yang dapat memperbaiki suasana cafe. Secara keseluruhan, Ibu Hendrawati merasa sangat puas dengan pengalaman di cafe tersebut.

C. PEMBAHASAN TEMUAN

Hasil dari temuan penelitian yang telah dilakukan peneliti dalam penelitian ini melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi sesuai dengan topik fokus permasalahan dan analisis data, dipaparkan dengan lebih ringkas melalui pembahasan temuan, sebagai berikut :

⁶⁴ Hendrawati “ Diwawancarai Oleh Penulis, 20 Maret 2025”

⁶⁵ Hendrawati “ Diwawancarai Oleh Penulis, 20 Maret 2025”

1. Identifikasi Harga Pokok Produksi Yang Diterapkan Oleh Cafe Sweet Garlic Kalibaru.

Harga pokok produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi sebuah produk. Harga pokok produk adalah pembebanan biaya yang mendukung tujuan manajerial yang spesifik. Artinya penentuan harga pokok suatu produk bergantung pada tujuan manajerial yang spesifik atau yang ingin dicapai.

Seperti yang sudah dijelaskan di awal bahwa harga pokok produksi sangat berguna untuk pengambilan keputusan suatu perusahaan. Selain itu, harga pokok produksi juga berguna untuk memberikan informasi biaya dalam suatu periode di suatu perusahaan khususnya Cafe Sweet Garlic. Hal ini juga dapat menunjang perkembangan usaha suatu perusahaan, juga dapat mempermudah perusahaan atau suatu usaha dalam memiliki akses salah satunya ke pemberi kredit seperti bank dan pemberi kredit lainnya.⁶⁶

a) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan elemen fundamental yang menyusun keseluruhan produk jadi. Bahan baku ini berfungsi sebagai komponen utama dalam proses produksi, yang mengalami transformasi menjadi barang jadi. Transformasi ini dilakukan dengan melibatkan tenaga kerja langsung serta

⁶⁶ Observasi di Cafe Sweet Garlic Desa Barurejo Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

overhead pabrik. Dengan demikian, bahan baku tidak hanya menjadi bagian dari produk akhir, tetapi juga memainkan peran penting dalam menentukan biaya dan efisiensi produksi.⁶⁷

Proses pengadaan bahan baku di cafe saat ini dilakukan secara tidak teratur dan tanpa adanya pencatatan yang sistematis. Belanja bahan baku dilakukan hanya berdasarkan kebutuhan ketika stok mulai menipis, tanpa adanya perencanaan anggaran yang terperinci. Total pengeluaran untuk bahan baku mencapai sekitar Rp 3.440.000, yang mencakup berbagai jenis bahan makanan dan minuman yang diperlukan untuk operasional cafe. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan mendesak akan sistem manajemen yang lebih baik, terutama dalam pengelolaan keuangan dan stok. Dengan penerapan sistem yang lebih efisien, diharapkan cafe dapat beroperasi dengan lebih optimal dan mengurangi risiko kekurangan bahan baku yang dapat mengganggu pelayanan.

b) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merujuk pada pengeluaran yang terkait dengan tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi. Biaya mencakup gaji dan upah pekerja yang bertanggung jawab untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Tenaga kerja ini dapat diidentifikasi dan dilacak

⁶⁷ Mulyadi. (2018). *Sistem Akuntansi, Edisi 4*.

secara langsung ke produk akhir, sehingga memudahkan dalam perhitungan biaya produksi.⁶⁸ Dengan demikian, biaya tenaga kerja langsung sangat penting dalam menentukan total biaya pembuatan suatu produk, karena mencerminkan kontribusi langsung dari pekerja dalam proses konversi bahan baku menjadi barang yang siap dijual.⁶⁹

Biaya tenaga kerja di Cafe Sweet Garlic menunjukkan bahwa total pengeluaran untuk gaji empat karyawan selama satu bulan mencapai Rp 4.200.000. Setiap karyawan menerima gaji harian sebesar Rp 35.000, yang dihitung berdasarkan total hari kerja sebanyak 30 hari dalam sebulan. Dalam kondisi normal, gaji bulanan untuk masing-masing karyawan adalah Rp 1.050.000.

c) Biaya Overhead Pabrik

Overhead pabrik merupakan semua biaya yang terkait dengan produksi, kecuali untuk biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Semua biaya ini dikelompokkan dalam satu kategori, yang mencakup berbagai pengeluaran seperti biaya sewa, utilitas, pemeliharaan, dan gaji staf produksi yang tidak secara langsung terlibat dalam pembuatan produk.

Overhead pabrik penting untuk diperhitungkan dalam analisis

⁶⁸ Sofi Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya* (Bogor: IN Media, 2013)

⁶⁹ Mulyadi (2016 : 319) Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat

biaya produksi, karena mempengaruhi total biaya yang diperlukan untuk menghasilkan barang.⁷⁰ Biaya *overhead* pabrik dapat dibedakan menjadi 2 golongan yaitu *overhead* pabrik *variabel* dan tetap.

a. Biaya Overhead Pabrik *Variabel*

Biaya *overhead* pabrik *variabel* adalah biaya yang berfluktuasi secara langsung sebanding dengan perubahan volume produksi atau tingkat kegiatan dalam pabrik. Artinya, ketika volume produksi meningkat, biaya ini juga akan meningkat, dan sebaliknya, jika volume produksi menurun, biaya ini akan menurun. Biaya *overhead* pabrik *variabel* memiliki hubungan langsung dengan jumlah produk yang dihasilkan.⁷¹

komponen-komponen biaya *overhead* pabrik *variabel* yang dikeluarkan dalam penelitian ini. Biaya gas LPG tercatat sebesar Rp 38.000 total biaya kemasan mencapai Rp 224.000, mencakup berbagai jenis kemasan seperti *sterofoam* besar, *sterofoam* kecil, kertas *bento*, *lunch box* besar, *lunch box* kecil, *cup* gelas, dan *sedotan*. Biaya ini juga dianggap sebagai *overhead* pabrik *variabel*, karena jumlah kemasan yang diperlukan akan bervariasi sesuai

⁷⁰ Mowen dan Heitger Hansen, *Managerial Accounting*, Edisi Tujuh, 2017.

⁷¹ Sofi Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya* (Bogor: IN Media, 2013)

dengan volume produk yang dihasilkan. Selanjutnya, total pengeluaran untuk bahan penolong sebesar Rp 100.000 meliputi item-item penting seperti tisu meja, sabun cuci, tusuk sate, dan bensin, yang penting untuk mendukung operasional sehari-hari Cafe. Jadi total dari Biaya *Overhead Pabrik Variabel* Rp 362.000.

b. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Metode variabel costing adalah pendekatan dalam akuntansi biaya yang fokus pada penghitungan biaya-biaya variabel yang berhubungan langsung dengan tingkat produksi. Komponen biaya overhead pabrik tetap Biaya overhead pabrik tetap mencakup berbagai pengeluaran yang tidak berfluktuasi dengan volume produksi. Dalam hal ini, terdapat dua komponen utama: biaya Wi-Fi sebesar Rp350.000 dan biaya listrik sebesar Rp500.000 setiap bulannya. Total biaya overhead pabrik tetap adalah Rp850.000, yang merupakan jumlah dari kedua biaya tersebut.

2. Penentuan Biaya Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Metode *Variabel Costing* dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Gaclic.

Harga jual produk dapat ditentukan menggunakan dua metode akuntansi biaya yang berbeda: *full costing* dan *variabel costing*, yang

masing-masing memiliki pendekatan dan pertimbangan yang berbeda. Metode *full costing*, mencakup semua biaya yang terkait dengan produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap. metode *variabel costing* hanya memperhitungkan biaya variabel yang berubah sebanding dengan volume produksi. Dalam metode ini, harga jual ditentukan dengan mempertimbangkan biaya variabel per unit tanpa memasukkan biaya tetap, sehingga memungkinkan penentuan harga yang lebih kompetitif.

a) Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* merupakan seluruh biaya yang memengaruhi proses harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, antara lain biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung.⁷² perhitungan harga pokok produksi Cafe Sweet Garlic menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp 8.852.000. Angka ini diperoleh dari penjumlahan semua biaya yang terkait dengan proses produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dalam metode *full costing*, semua biaya ini dihitung tanpa membedakan antara biaya yang bersifat *variabel* dan tetap, sehingga memberikan gambaran menyeluruh mengenai total biaya produksi.

⁷² I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen* (Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS) 2019)

b) *Metode Variabel Costing*

Metode variabel costing adalah pendekatan dalam akuntansi biaya yang hanya memperhitungkan biaya-biaya variabel yang berubah sebanding dengan volume produksi. Dengan demikian, metode ini memberikan gambaran yang lebih fleksibel dan akurat mengenai biaya yang langsung terkait dengan proses produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel.⁷³ Dengan menggunakan metode *variabel costing*, total biaya produksi dihitung sebesar Rp 8.002.000. Dalam pendekatan ini, hanya biaya variabel yang diperhitungkan, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik variabel. Biaya tetap, seperti sewa dan gaji karyawan tetap, tidak dimasukkan dalam perhitungan, sehingga total biaya yang dihasilkan menjadi lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*.

⁷³ I Made Adnyana, *Akuntansi Manajemen* (Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS) 2019)

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa analisis biaya produksi di Cafe Sweet Garlic Kalibaru sangat penting dalam menentukan harga jual makanan. Total pengeluaran untuk bahan baku mencapai sekitar Rp 3.440.000, yang mencakup berbagai jenis bahan makanan dan minuman yang diperlukan untuk operasional cafe. Biaya tenaga kerja di Cafe Sweet Garlic menunjukkan bahwa total pengeluaran untuk gaji empat karyawan selama satu bulan mencapai Rp 4.200.000. Setiap karyawan menerima gaji harian sebesar Rp 35.000, yang dihitung berdasarkan total hari kerja sebanyak 30 hari dalam sebulan. Dalam kondisi normal, gaji bulanan untuk masing-masing karyawan adalah Rp 1.050.000. Biaya *Overhead Pabrik Variabel* Rp 362.000. Total biaya overhead pabrik tetap adalah Rp850.000.

Metode full costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp 8.852.000, yang mencakup semua biaya variabel dan tetap, sedangkan metode variabel costing menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp 8.002.000 dengan hanya mempertimbangkan biaya variabel. Perbedaan dalam penentuan harga pokok ini jelas mempengaruhi strategi penetapan harga jual. Diperlukan sistem pencatatan yang lebih baik untuk mengelola biaya bahan baku dan tenaga kerja agar pengelolaan keuangan menjadi lebih efisien. Dengan pemahaman yang lebih mendalam terhadap struktur

biaya, Cafe Sweet Garlic dapat meningkatkan profitabilitas dan daya saing di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

B. SARAN

Berdasarkan kesimpulan yang telah dijelaskan, saran yang diajukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Cafe Sweet Garlic perlu mengimplementasikan sistem pencatatan yang lebih baik untuk pengeluaran bahan baku dan biaya lainnya. Hal ini akan membantu dalam memantau dan mengendalikan biaya secara lebih efektif.
2. Disarankan untuk melakukan pencatatan transaksi pengadaan secara teratur dan sistematis agar data dapat diakses dengan mudah untuk evaluasi dan analisis. Selain itu, penting untuk melaksanakan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap sistem pengadaan dan pengelolaan bahan baku, guna memastikan efektivitas dan efisiensi operasional cafe.
3. Untuk peneliti selanjutnya dapat mengeksplorasi lebih dalam faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi biaya produksi dan penetapan harga jual, seperti kondisi ekonomi makro, kebijakan pemerintah, dan tren konsumen yang berubah. Ini akan memberikan pemahaman yang lebih komprehensif tentang dinamika pasar. Disarankan untuk melakukan studi perbandingan antara beberapa Cafe atau restoran dengan karakteristik serupa. Ini dapat membantu mengidentifikasi praktik terbaik dalam penetapan harga dan pengelolaan biaya, serta

memberikan wawasan yang berguna bagi pengusaha dalam industri yang sama.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadiono, M.F Hidayatullah. “Manajemen Risiko Bisnis BMTdi Tengah Pandemi COVID-19.” *Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah* 6, no. 11 (2024).
<https://doi.org/https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i11.4195>.
- Alistraja Dison Silalahi. “Akuntansi Manajemen.” edited by Hendra Harmain, h.21. Medan, 2019.
- Banyuwangi, Portal. “Geografi Keadaan Geografi Banyuwangi,” n.d.
- Euis Rosidah. *Akuntansi Manajemen : Cetakan Pertama*. Bandung: Mujahid Press, 2018.
- Feby Rahmanti, Rafagina, and Iskandar Ali Alam. “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Umkm Makanaku Bandar Lampung.” *Jurnal Widya* 5, no. 1 (2024): 265–74.
<https://doi.org/10.54593/awl.v5i1.243>.
- Fitrianti Da’a, Sri Aktifani. “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada Cv. Sikarimang Wakatobi.” *MANOR : Jurnal Manajemen Dan Organisasi Review* 6, no. 1 (2024): 158–69.
<https://doi.org/10.47354/mjo.v5il>.
- Hansen, Mowen. “Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UKM Caula Di Sidoarjo.” *Jurnal & Riset Akuntansi* 2, no. No. 8 (2013): h.4.
- Hansen, Mowen dan Heitger. *Managerial Accounting, Edisi Tujuh*, 2017.
- I Made Adnyana. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Univesitas Nasional (LPU-UNAS), 2019.
- Indra Mahardika Putra. *Akuntansi Biaya Pedoman Terlengkap Analisi Dan Pengendalian Biaya Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Anak Hebat Indonesia, 2021.
- Julita, and Linda Rahmazaniati. “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Di Aceh Barat.” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Terpadu (Jimetera)* 3, no. 2 (2023): 188. <https://doi.org/10.35308/jimetera.v3i2.7657>.
- Kartadinata, Abas. *Akuntansi Dan Analisis Biaya Suatu Pendekatan Terhadap Tingkah Laku Biaya*. Jakarta: PT Rineka Cipta, 2000.
- Kasmir. “Analisis Laporan Keuangan.” Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2016.
- Kementrian Agama Republik Indonesia. “Al-Qur’an Terjemahan.” Syamil Cipta

Media, 2015.

Kristanto, Sofi Prima Dewi dan Septian Bayu. *Akuntansi Biaya*. Bogor: IN Media, 2013.

Lasut, Thelbic. "Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon." *Jurnal EMBA* 3, no. 1 (2015): 44.

Laura, Netty, and Khusnul Khotimah. "Pengaruh Harga Dan Layanan Cash on Delivery (COD) Terhadap Keputusan Pembelian Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Moderasi." *Seiko: Journal of Management & Bussines* 5, no. c (2022): 140–49.

Mahmud. "Metode Penelitian." In *CV. Pustaka Setia*, h.100. Bandung: CV. Pustaka Setia, 2011.

Mauliyah, Ika Nur, and Aslichatul Eny Kirom. "Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran Pada Pedagang Pasar Tradisional." *Ecoment Global* 3, no. 1 (2018): 1–7.

Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, 2015.

Mundir. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. A Psicanalise Dos Contos de Fadas. Tradução Arlene Caetano*. Jember: STAIN Jember Press, 2013.

Musmulyadi, Besse Faradiba. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Waralaba Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Alpokatkok Doubig Di Makassar." *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan* 2, no. 2 (2020): h. 52-61. <https://doi.org/https://doi.org/10.46918/pay.v2i2.751>.

Nawang Sari, Liana. "Analisis Penetapan Harga Jual Produk Dalam Meningkatkan Laba Di Masa Pandemi Covid-19 Pada Legian Resto Jember" 19, no. 5 (2016): 1–23.

Nonga, Ariswan Ahmad. "Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada IKM Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Ende Provinsi NTT" 75, no. 17 (2021): 399–405.

Nurlela, Bastian Bustami. *Akuntansi Biaya Teori & Aplikasi*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu, 2006.

Pagestu, Rickoadji, Suryadi, and Fitriani. "Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro)." *SNPPM (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat) Tahun 2022* 4(1), no. (Gerakan Ekonomi Muhammadiyah) (2022): 71–78.

- Raco, J.R. “Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik, Dan Keunggulannya.” In *PT Gramedia Widiasarana Indonesia*, h.64. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia, 2010.
- Rahmahwati, Nur, Mohammad Aryo Arifin, and Totok Sudiyanto. “Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bakso Pada PT Juragan Group Sejahtera.” *Akuntoteknologi* 15, no. 1 (2023): 32–40. <https://doi.org/10.31253/aktek.v15i1.1871>.
- Ramadani, Suci. “Analisis Biaya Produksi Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko 27’e Di Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap,” 2023, 1–14.
- Reski. “Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Tony Bakery” 15, no. 1 (2024): 37–48.
- Saifullah, Kurniawan. “Studi Kelayakan Bisnis.” In *Kencana*, h.24. Jaakarta, 2006.
- Setianingrum., Nurul, and Ilham Mulana Wardani. Mohammad Afrizal. “Analisis Harga Tiket Dan Fasilitas Rekreasi Di Taman Botani Sukorambi Kabupaten Jember.” *Jurnal Multidisiplin Ilmu* 2, no. 3 (2024): 65–70. <https://doi.org/https://doi.org/10.59435/gjmi.v2i3.384>.
- Siskawati, Nelva, and Dharma Setiawan. “Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Meningkatkan Laba Pada Rumah Makan Bubur Ayam Bandung Kota Kembang Di Tembilahan Kabupaten Indragiri.” *Jurnal Analisis Manajemen* 7, no. 1 (2021): 8–15. <https://doi.org/10.32520/jam.v7i1.1611>.
- Sri Ipinuwati, Khusnul Khotimah, Keni Puspita Sari. “Pemilihan Cafe Terbaik Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP).” *Jurnal Management Sistem Informasi Dan Teknologi* 08, no. 01 (2018): 29.
- Sugiyono. “Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D.” In *Alafabet*, h.145. Bandung: Alafabet, 2008.
- . *Metodologi Penelitian Kuantitatif*, n.d.
- Syaparuddin. *Ilmu Ekonomi Mikro Islam*. Yogyakarta: Trust Media Publishing, 2017.
- Syaparuddin, Dr. “Ilmu Ekonomi Mikro Islam.” In *Ilmu Ekonomi Mikro Islam*, xxii–360, 2017.
- Widyawati., Nurul, and Dini Islaili. “Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UKM Caula Di Sidoarjo.” *Jurnal Ilmu & Riset Akuntansi* 2, no. 8 (2013): 1.

Wikipedia. “Letak Geografis Kalibaru, Banyuwangi,” n.d.

Wulandari, Ira. ““Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Pada Industri Tradisional Panggulang/ Pemintal Tali Di Dusun Lambe Desa Karama)” 8, no. 1 (2023): 27–36.

Zahara, Vadilla Mutia, and Cep Jandi Anwar. “Mikro Ekonomi (Sebuah Pengantar), Ed. Rintho R. Rerung.” In *Media Sains Indonesia*. Bandung: Media Sains Indonesia, 2021.



MATRIK PENELITIAN

Judul	Variabel	Indikator	Sumber Data	Metode Penelitian	Fokus Penelitian
Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi	1. Harga Pokok Produksi 1. Harga Jual Produk	2. Biaya Bahan Baku 3. Biaya Tenaga Kerja 4. Biaya <i>Overhead</i> 1. Metode <i>full costing</i> a) Biaya Bahan Baku b) Biaya Tenaga Kerja c) Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel d) Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap 2. Metode <i>variabel costing</i> a) Biaya Bahan Baku b) Biaya Tenaga Kerja c) Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Informan : 1. Pemilik Cafe Sweet Garlic Kalibaru yaitu Octavia Beby Setiawan 2. Karyawan Cafe Sweet Garlic Kalibaru yaitu Muhammad Rabelino	1. Pendekatan Penelitian: a. Kualitatif 2. Jenis Penelitian : a. Deskriptif 3. Lokasi Penelitian : Cafe Sweet Garlic Kalibaru 4. Teknik Penelitian: Purposive Sampling 5. Teknik Pengumpulan data : a. Observasi b. Wawancara c. Dokumentasi 6. Analisis Data: a. Reduksi Data b. Penyajian Data c. Penarikan Kesimpulan 7. Keabsahan Data: a. Triagulasi Metode /Teknik b. Triagulasi Sumber	1. Bagaimana identifikasi harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya <i>overhead</i> di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi 2. Bagaimana penentuan biaya produksi dengan metode <i>full costing</i> dan metode <i>variabel costing</i> dalam menentukan harga jual makanan di Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi



**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/



SURAT KETERANGAN

Kami selaku pembimbing skripsi dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Marcelia Eka Pradita
NIM : 211105030027
Program Studi/Fakultas : Program Studi Akuntansi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah melengkapi lampiran naskah skripsi sesuai ketentuan buku pedoman akademik dan berhak diverifikasi untuk mendaftar ujian skripsi, antara lain :

No	Lampiran	Ada	Tidak
1	Lembar persetujuan Pembimbing	✓	
2	Matrik Penelitian	✓	
3	Surat Pernyataan Keaslian Bermaterai dan ditandatangani	✓	
4	Pedoman Wawancara/ Angket Penelitian	✓	
5	Surat Izin Penelitian	✓	
6	Surat Keterangan Selesai Penelitian	✓	
7	Jurnal Kegiatan Penelitian	✓	
8	Dokumentasi Penelitian (Kualitatif dan Kuantitatif Data Primer)	✓	
9	Lampiran Data Sekunder (Hasil penghitungan SPSS dll atau penelitian kuantitatif data sekunder)	✓	
10	Surat keterangan screening turnitin 25% (Bagian Akademik)	✓	
11	Surat Keterangan Selesai Bimbingan Skripsi	✓	
12	Mensitasi 5 artikel jurnal dosen FEBI (sesuai dengan topik penelitian)	✓	
13	Biodata	✓	

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 6 Maret 2025
Pembimbing

Prof. Dr. H. Babun Suharto, S.E., M.M.
NIP. 196603221993031002



PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Marcelia Eka Pradita
NIM : 211105030027
Program Studi : Akuntansi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Institusi : UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam hasil penelitian ini tidak terdapat unsur-unsur penjiplakan karya penelitian atau karya ilmiah yang pernah dilakukan atau dibuat orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata hasil penelitian ini terbukti terdapat unsur-unsur penjiplakan dan ada klaim dari pihak lain, maka saya bersedia untuk diproses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapa pun.

Jember, 4 Maret 2025



Marcelia Eka Pradita

211105030027

PEDOMAN WAWANCARA

Informan : Pemilik Sweet Garlic (Octavia Beby Setiawan)

Tanggal : 21 Desember 2025

Pertanyaan :

1. Bagaimana sejarah berdirinya Sweet Garlic?
2. Bagaimana perusahaan ini berkembang dari waktu ke waktu ?
3. Ada berapa Sumber Daya Manusia yang ada di Sweet Garlic?
4. Bagaimana cara menghitung biaya tenaga kerja langsung?
5. Bagaimana kegiatan operasional Sweet Garlic dan berupa jumlah menu yang dijual ?
6. Bagaimana penetapan harga jual pada menu yang dijual?
7. Berapa tingkat laba yang diinginkan pada menu yang dijual?
8. Dari awal berdiri hingga saat ini apakah ada perubahan harga yang dilakukan?
9. Bagaimana pencatatan stok terhadap bahan baku?
10. Bagaimana cara Café Sweet Garlic menghitung biaya bahan baku untuk setiap menu ?
11. Bagaimana perlakuan bila ada produk sisa?
12. Bagaimana perlakuan jika ada produk rusak?
13. Bagaimana cara menghitung biaya tenaga kerja langsung ?
14. Bagaimana memantau produktivitas tenaga kerja dalam proses produksinya?
15. Bagaimana menentukan Harga Pokok Produksinya ?
16. Bagaimana cara café ini mengelola harga pasar yang tidak stabil untuk menjaga stabilitas harga menu?
17. Apa saja komponen biaya overhead (biaya diluar bahan baku seperti gaji) pabrik yang terdapat di café sweet garlic?
18. Bagaimana cara mengklasifikasi biaya overhead dalam perhitungan harga pokok produksi ?

19. Apa Saja Bahan Baku Yang Digunakan Selama Produksi?
20. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku?
21. Apakah ada supplier tetap untuk pembelian bahan baku?
22. Bagaimana sistem penggajian untuk karyawan yang terlibat dalam produksi?
23. Apakah ada biaya tambahan untuk lembur atau insentif untuk karyawan?
24. Apakah ada supplier tetap untuk pembelian bahan baku?
25. Berapa biaya listrik, air, pembersihan toilet?
26. Dalam sebulan laba yang didapat berapa?

Informan : Karyawan

Tanggal : 14 Januari 2025

Pertanyaan :

1. Sejak Kapan Kakak bekerja disini?
2. Bagian apa?
3. Ada berapa pegawai?
4. Bagaimana pencatatan stok terhadap bahan baku?
5. Bagaimana perlakuan bila ada produk sisa?
6. Bagaimana perlakuan jika ada produk rusak?
7. Apa Saja Bahan Baku Yang Digunakan Selama Produksi?
8. Bagaimana cara mencatat biaya bahan baku yang digunakan ?
9. Apakah ada supplier tetap untuk pembelian bahan baku?

Informan : Konsumen

Tanggal : 20 Maret 2025

Pertanyaan :

1. Apa alasan memilih Cafe Sweet Garlic Kalibaru sebagai tempat makan?
2. Seberapa sering berkunjung ke cafe sweet garlic ?
3. Bagaimana menilai harga makanan yang ditawarkan pada cafe ini?
4. Apakah anda merasa harga makanan di Cafe Sweet Garlic sebanding dengan kualitas dan rasa yang disajikan ?
5. Apakah ada menu tertentu yang menurut anda terlalu mahal/murah ?
6. Aakah anda mempertimbangkan faktor biaya dalam makanan yang anda beli ?
7. Baagaimana pengalaman anda berkunjung ke cafe sweet garlic kalibaru ?
8. Apakah ada saran atau masukan untuk cafe ini terkait harga dan kualitas makanan?





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

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kalwates, 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-1117 /Un.22/7.a/PP.00.9/12/2024
 Lampiran : -
 Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

06 Desember 2024

Kepada Yth.
 Pemilik Café Sweet Garlic
 Jl. Jember, Kec. Kalibaru, Kabupaten Banyuwangi

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

Nama : Marcelia Eka Pradita
 NIM : 211105030027
 Semester : VII (Tujuh)
 Jurusan : Ekonomi Islam
 Prodi : Akuntansi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan Pada Cafe Sweet Garlic Kabupaten Banyuwangi di lingkungan/lembaga wewenang Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

A.n. Dekan
 Wakil Dekan Bidang Akademik,


 Nurul Widyawati Islami Rahayu





CAFE SWEET GARLIC

Dusun Barurejo, Jl. Jember, Kec. Kalibaru, Kabupaten
Banyuwangi, Jawa Timur 68467

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini pemilik Cafe Sweet Garlic Dusun Barurejo
Kec. Kalibaru, Kabupaten Banyuwangi menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama	: Marcelia Eka Pradita
Tempat, Tanggal Lahir	: Jember, 04 Maret 2003
Perguruan	: UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Fakultas/Prodi	: Ekonomi dan Bisnis Islam/ Akuntansi Syariah
Tempat Penelitian	: Cafe Sweet Garlic Dusun Barurejo Barurejo Kec. Kalibaru, Kabupaten Banyuwangi

Bahwa nama tersebut diatas benar-benar telah selesai melaksanakan penelitian
di Cafe Sweet Garlic Dusun Barurejo Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apabila
ada kekeliruan akan segera diperbaiki, dan dipertanggung jawabkan sebagaimana
mestinya.

Kalibaru, 28 Februari 2025

Pemilik

Octavia Beby Setiawan

JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

Nama : Marcelia Eka Pradita
 NIM : 211105030027
 Judul : Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Makanan
 Pada Cafe Sweet Garlic Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
 Lokasi : Cafe Sweet Garlic Kalibaru

No.	Hari/Tanggal	Uraian Kegiatan	Paraf
1.	Jumat, 20 Desember 2024	Menyerahkan surat izin penelitian	
2.	Sabtu, 21 Desember 2024	Wawancara Pemilik Cafe	
3.	Selasa, 14 Januari 2025	Wawancara dengan Karyawan	
4.	Sabtu, 18 Januari 2025	Wawancara dengan Pemilik Cafe	
5.	Rabu, 29 Januari 2025	Wawancara dengan Pemilik Cafe	
6.	Selasa, 5 Februari 2025	Wawancara dengan Pemilik Cafe	
7.	Kamis, 19 Februari 2025	Wawancara dengan Pemilik Cafe	
8.	Jumat, 28 Februari 2025	Meminta Surat Selesai Penelitian	

Jember, 28 Februari 2025

Pemilik Cafe


Octavia Beby Setiawan

DOKUMENTASI

1. Daftar Menu Cafe Sweet Garlic

MENU <i>Sweet garlic</i>			
Makanan		Cemilan	
Mie sweet	10k	Lumpia rebung ayam	9k
(sasa dominan manis)		(isi 3pcs)	
Mie garlic	10k	adang rambutan	9k
(sasa dominan garlic)		(isi 3pcs)	
level pedas		adang keju	9k
lv 0 - 5	10k	(isi 3pcs)	
lv 6 - 8	12k	kentang goreng	10k
lv 9 - 10	14k	Pisang anana coklat	12k
Minuman		keju anana	12k
mineral water	5k	saus kentang	15k
ice tea	5k	croffle original	12k
ice jeruk	7k	(isi 2pcs)	
nutrisari	7k	extra tagging	14k
lemon tea	8k	(coklat/vanilla/tiramisu)	
pecha	9k	croffle ice cream	14k
ice mint tea	10k	croffle ice cream strawberry	16k
ice mint lemon tea	12k	croffle ice cream kiwi	16k
ice jelaang	12k	croffle ice cream mix fruit	18k
ice mila	13k	ice cream	15k
ice chocolate	12k	fruit springroll	15k
ice matcha	12k	smashedowl	20k
virgin mojito	14k		
strawberry mojito	16k		
melon mojito	16k		

Makanan	
sate taichan	15k
chicken wings	20k
Spicy chicken wings (gochujang)	22k
nasi goreng ayam	18k
nasi goreng seafood	22k
chicken steak	25k
beef burger	20k
bebek bumbu hitam	25k
bebek galak bumbu hitam	27k
nasi putih	5k

2. Wawancara dengan Pemilik Cafe



3. Wawancara dengan Karyawan



KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

4. Suasana Cafe





**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: feb@uinkhas.ac.id Website: <http://uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : MARCELIA EKA PRADITA
NIM : 211105030027
Program Studi : Akuntansi Syariah
Judul : Analisis Biaya Produksi dalam menentukan harga jual makanan pada Café Sweet Garlic Kalibaru 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, 06 Maret 2025
Operator Drillbit
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

H. Mariyah Ulfah, S.Ag., M.El
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: feb@uinkhas.ac.id Website: <http://feb.uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN

Kami yang bertandatangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama : Marcelia Eka Pradita

NIM : 211105030027

Semester : 8 (Delapan)

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

Jember, 5 Maret 2025
 Koordinator Prodi Akuntansi Syariah,

Dr. Nur Ika-Mauliyah, S.E., M.Ak



BIODATA PENULIS



1. Profil Pribadi

Nama	: Marcelia Eka Pradita
Nim	: 211105030027
Tempat, Tanggal Lahir	: Jember, 04 Maret 2003
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Islam
Kewarganegaraan	: Indonesia
Alamat	: Gunung gumitir RT 001 RW 023 Kecamatan Silo Desa Sidomulyo Kabupaten Jember, Jawa Timur
Universitas	: UIN KHAS Jember
Fakultas	: Ekonomi dan Bisnis
Prodi/Angkatan	: Akuntansi Syariah/2021
Email	: marceliaeka43@gmail.com

2. Riwayat Pendidikan

TK Indria	: 2007 – 2009
SD Negeri Sidomulyo 02	: 2009 – 2015
SMP Negeri 01 Kalibaru	: 2015 – 2018
SMK Negeri 4 Jember	: 2018 – 2021
UIN KHAS Jember	: 2021 – 2025

3. Pengalaman Organisasi

- 1) Anggota Remaja Masjid Al Baitul Amien Jember (2019 – 2025)
- 2) Anggota UKOR UIN KHAS JEMBER (2021 – 2025)
- 3) Staff Media Creative and Desain Anggota Muda IAI Wilayah Jawa Timur Komisariat Jember (2023 – 2024)