

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
TAHU MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI
PADA PABRIK TAHU UAP SYAHRINI DI DESA MENAMPU
KECAMATAN GUMUKMAS)**

SKRIPSI



Oleh:
Nur Adiba Hanun
E20183105

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

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
TAHU MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI
PADA PABRIK TAHU UAP SYAHRINI DI DESA MENAMPU
KECAMATAN GUMUKMAS)**

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
Jurusan Ekonomi Islam
Program Studi Akuntansi Syariah



Oleh:
Nur Adiba Hanun
E20183105

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

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
TAHU MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI
PADA PABRIK TAHU UAP SYAHRINI DI DESA MENAMPU
KECAMATAN GUMUKMAS)**

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
Jurusan Ekonomi Islam
Program Studi Akuntansi Syariah

Oleh :

Nur Adiba Hanun
E20183105

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ

J E M B E R

Disetujui Pembimbing



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

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
TAHU MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI
PADA PABRIK TAHU UAP SYAHRINI DI DESA MENAMPU
KECAMATAN GUMUKMAS)**

SKRIPSI

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

Hari : Kamis
Tanggal : 19 Juni 2025

Tim Penguji :

Ketua

Sekretaris


Aminatus Zahriyah, S.E., M.Si
NIP. 198907232019032012


Fatimatuzzahro, S.H.I., M.SEI
NIP. 199508262020122007

Anggota :

1. Dr. Hj. Nurul Widyawati Islami Rahayu, S.Sos., M.Si
2. Dr. Nur Ika Mauliyah, S.E., M.Ak

Menyetujui

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



MOTTO

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ
تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Arab-Latin: Yā ayyuhallaḏīna āmanu lā ta'kulū amwālakum bainakum bil-bāṭili illā an takūna tijāratan 'an tarāḏim mingkum, wa lā taqtulū anfusakum, innallāha kāna bikum raḥīmā

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



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

¹Departemen Agama. *Al-Qur'an dan Terjemahnya* (Bandung: Cordoba, 2020) 119

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang atas segala nikmat rahmat serta hidayah-Nya yang telah diberikan sehingga skripsi ini dapat tersusun dan terselesaikan dari awal sampai akhir. Dan sebagai tanda terimakasih, saya persembahkan karya sederhana ini kepada:

1. Kedua Orang Tua Hebat saya yang senantiasa memberikan dukungan penuh berupa doa dan semangat setiap hari maupun dukungan materil untuk menyelesaikan skripsi ini, adik kandung, seluruh keluarga besar yang selalu mendoakan dan memberi semangat hingga hari ini.
2. Teman dekat saya Kuni Safinaturrohman yang selalu mengingatkan, mendoakan dan memberikan semangat, Ariska Indri Wahyuni dan Febri Tri Santika yang selalu mendoakan dan selalu menemani saya dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN KHAS Jember, yang telah membimbing serta memberikan ilmunya dengan ketulusan dan kesabaran, semoga mendatangkan manfaat dan keberkahan.
4. Teman-teman seperjuangan Akuntansi Syariah 2018 kelas Akuntansi Syariah 3 yang saat ini berjuang bersama dan saling mendukung dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Almamater Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, karena telah memberikan kesempatan menuntut ilmu dan pengalaman bagi penulis.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamualaikum Wr. Wb

Segala puji syukur bagi Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TAHU MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI PADA PABRIK TAHU UAP SYAHRINI DI DESA MENAMPU KECAMATAN GUMUKMAS)”**, sebagai salah satu syarat menyelesaikan program sarjana strata 1 (S1) dengan gelar sarjana Akuntansi (S. Akun) dengan lancar tanpa hambatan suatu apapun. Sholawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada baginda Nabi Besar Muhammad SAW yang kita harapkan syafaatnya di Yaumul akhir.

Hasil penyelesaian penulisan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan, dukungan, bimbingan dan nasehat dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag., M.M., CPEM. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
2. Dr. H. Ubaidillah, M.Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
3. Dr. H. M.F Hidayatullah, S.H.I., M.S.I. Selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
4. Dr. H. Fauzan, S.Pd., M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
5. Dr. Nur Ika Mauliyah, SE.,M.Ak. selaku Kordinator Program Studi Akuntansi Syariah UIN KHAS Jember serta dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan, waktu, tenaga, pikiran, serta kesabarannya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

6. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN KHAS Jember
7. Segenap Informan yang telah berkenan memberikan informasi yang dibutuhkan, sehingga dapat membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu penulis sangat berharap atas kritik dan saran yang membangun dimasa mendatang. Semoga skripsi ini dapat mendatangkan manfaat bagi semua pihak.

Jember, 27 Mei 2025

Penulis



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

ABSTRAK

Nur Adiba Hanun: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Pada Pabrik Tahu Uap Syahrini Di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas).

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Tahu

Beberapa pengusaha khususnya yang bergerak di bidang manufaktur terkadang kurang tepat dalam melakukan perhitungan biaya produksi. Hal ini dapat berdampak pada kesalahan kebijakan yang harus diambil pengusaha, sehingga kemungkinan dapat menimbulkan pengusaha yang khususnya home industri tahu mitra sulit untuk berkembang. Tujuan adanya penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis biaya-biaya produksi serta merumuskan metode penentuan HPP Pabrik Tahu Uap Syahrini milik Bapak Zaenal di Kabupaten Jember dengan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* itu sendiri merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap.

Sesuai dengan latar belakang tersebut dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu: (1) Bagaimana perhitungan harga pokok produksi tahu pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas. (2) Bagaimana penghitungan harga pokok produksi tahu berdasarkan metode *full costing* pada pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas.

Penelitian ini bertujuan : (1) Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi tahu pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas. (2) Mengetahui penghitungan harga pokok produksi tahu berdasarkan metode *full costing* pada pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas dengan akuntansi biaya yang sebenarnya.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Jenis penelitian ini adalah menggunakan penelitian studi lapangan (*field research*). Penentuan subek peneliti menggunakan teknik *snow ball* atau teknik pengambilan sampel. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif yang terdiri dari pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Keabsahan data diuji dengan menggunakan teknik triangulasi sumber.

Hasil penelitian ini adalah : (1) Pabrik tahu milik Bapak Zaenal dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lainnya. Biaya lain-lain yang dimaksud disini yaitu seperti biaya kantong plastik. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode perhitungan Tahu mitra dirasa kurang tepat, dikarenakan pihak usaha tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Hasil dari penelitian di pabrik tahu uap syahrini bahwa harga pokok produksi dari perpotong tahu sebesar Rp 200 dengan harga jual sebesar Rp 350 per potong tahu (2) Peneliti melakukan perhitungan ulang terhadap harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* di pabrik tahu uap syahrini milik Bapak Zaenal. Peneliti memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi tahu yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya listrik, beban penyusutan serta biaya perlengkapan dll. Hasil dari penelitian di pabrik tahu uap syahrini Bapak Zaenal bahwa perhitungan harga pokok produksi per potong tahu sebesar Rp 787,06 berdasarkan metode *full costing*.

DAFTAR ISI

COVER	i
PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I Pendahuluan.....	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Definisi Istilah.....	8
BAB II Kajian Kepustakaan.....	10
A. Penelitian Terdahulu	10
B. Kajian Teori	23

BAB III Metode Penelitian.....	34
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	34
B. Lokasi Penelitian.....	34
C. Subyek Penelitian	34
D. Teknik Pengumpulan Data.....	35
E. Analisis Data	38
F. Tahap-tahap Penelitian.....	40
BAB IV Penyajian Data Dan Analisis.....	43
A. Gambaran Obyek Penelitian	43
B. Penyajian Data dan Analisis.....	51
C. Pembahasan Temuan.....	68
BAB V PENUTUP.....	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran-Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74

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

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 4.1 Fasilitas Produksi	48
Tabel 4.2 Biaya Overhead Pabrik	54
Tabel 4.3 Biaya Listrik.....	58
Tabel 4.4 Beban Penyusutan	58
Tabel 4.5 Biaya <i>overhead</i> pabrik tahu	67
Tabel 4.6 Perhitungan HPP Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	68



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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	47
-------------------------------------	----



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

BAB I

Pendahuluan

A. Konteks Penelitian

Tahu adalah salah satu produk olahan kedelai yang populer di Indonesia. Selain harganya yang murah tahu memiliki rasa yang enak dan terdapat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Tahu juga banyak digunakan sebagai bahan dasar berbagai hidangan, mulai dari masakan tradisional hingga modern. Tahu yang terbuat dari kedelai memiliki kandungan protein tinggi yang penting bagi tubuh, sehingga menjadikannya pilihan utama sebagai sumber protein nabati.²

Industri tahu di Indonesia berkembang pesat, seiring dengan meningkatnya permintaan dari konsumen yang menginginkan bahan pangan yang praktis, terjangkau, dan bergizi. Di berbagai daerah, produksi tahu menjadi bagian penting dari sektor industri pangan lokal. Tahu yang diproduksi secara skala kecil maupun besar berperan dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan mendukung perekonomian lokal.³

Pabrik tahu Uap Syahrini yang bertempat di Desa Menampu, kecamatan Gumukmas, merupakan salah satu contoh usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang produksi tahu. Usaha ini telah dijalankan sejak beberapa tahun lalu dengan menyediakan tahu yang berkualitas untuk pasar lokal dan sekitarnya.⁴ Pabrik tahu ini sebagai

² Y Suyatma, *Manajemen Produksi Tahu Di Industri UMKM* (Makasar: Penerbit Universitas Hasanuddin, 2019).

³ Badan Pusat Statistik, “Statistik Industri Tahu Di Indonesia” (Jakarta, 2022).

⁴ Wawancara dengan Narasumber pada tanggal 10 April 2025.

perusahaan yang berorientasi pada pasar lokal menghadapi tantangan dalam menentukan harga jual yang sesuai dengan produksi serta daya beli masyarakat.

Perusahaan ini dalam menjalankan usahanya menghadapi salah satu tantangan utama yaitu penentuan harga yang tepat. Harga yang terlalu tinggi dapat membuat produk menjadi tidak terjangkau, sedangkan jika harga terlalu rendah dapat mengurangi keuntungan dan keberlangsungan usaha tersebut. Oleh karena itu, setiap perusahaan harus memiliki sistem perhitungan biaya produksi yang tepat agar dapat mengelola biaya dan memperkirakan keuntungan dengan lebih akurat. Salah satu metode yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi adalah metode *full costing*.⁵

Penerapan metode *full costing* memberikan gambaran menyeluruh tentang seluruh biaya yang terlibat dalam produksi, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead atau biaya tidak langsung lainnya. Metode ini sangat penting bagi perusahaan untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang akurat, sehingga dapat menetapkan harga jual yang sesuai dengan biaya yang dikeluarkan. Dengan menggunakan metode *full costing*, perusahaan tidak hanya menghitung biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja, tetapi juga biaya yang sulit diidentifikasi langsung, seperti biaya sewa gedung dan listrik.⁶

⁵ R Sari, *Dinamika Pasar Tahu Dan Strategi Harga Yang Efektif* (Malang: Universitas Brawijaya Press, 2020).

⁶ T Wijaya and A Syahrudin, "Analisis Biaya Produksi Pada Industri Pengolahan Tahu," *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen* 1, no. 1 (2015).

Di sisi lain, perhitungan harga pokok produksi yang akurat sangat penting bagi perusahaan dalam merencanakan strategi harga jual yang kompetitif dan memastikan profitabilitas usaha. Di Pabrik Tahu Uap Syahrini, kendala dalam mengalokasikan biaya overhead dapat menyebabkan ketidakakuratan dalam perhitungan harga pokok produksi, yang pada akhirnya memengaruhi pengambilan keputusan dalam penetapan harga jual. Oleh karena itu, analisis yang cermat terhadap metode *full costing* dan penerapannya dalam konteks Pabrik Tahu Uap Syahrini menjadi sangat penting untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional.⁷

Pabrik Tahu Uap Syahrini menghadapi tantangan dalam hal pengelolaan biaya, terutama dalam hal pengalokasian biaya overhead yang tidak mudah dihitung. Biaya overhead ini termasuk biaya yang terkait dengan fasilitas produksi yang tidak langsung berkaitan dengan unit produk, seperti biaya pemeliharaan mesin, administrasi, dan biaya utilities. Dalam konteks UKM, seringkali pengalokasian biaya overhead dilakukan dengan cara yang kurang tepat, yang bisa mengarah pada perhitungan harga pokok produksi yang tidak akurat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan memberikan solusi terkait hal tersebut.⁸

Selain itu, penting untuk mencatat bahwa metode *full costing* memungkinkan Pabrik Tahu Uap Syahrini untuk memisahkan antara biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah terlepas dari jumlah produksi, seperti biaya sewa dan gaji karyawan tetap.

⁷ Kasmir, *Manajemen Keuangan* (Jakarta: Rajawali Press, 2016).

⁸ Supriyadi, *Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UKM* (Bandung: Universitas Gadjah Mada Press, 2019).

Sedangkan biaya variabel berubah seiring dengan volume produksi, seperti biaya bahan baku dan upah tenaga kerja langsung. Dengan memahami pembagian biaya tetap dan biaya variabel, pabrik dapat lebih efektif dalam merencanakan dan mengelola biaya produksinya.⁹

Penerapan *full costing* yang tepat tidak hanya akan memberikan keuntungan dalam hal perhitungan harga pokok produksi, tetapi juga memberikan manfaat dalam meningkatkan efisiensi produksi. Dengan mengetahui seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi tahu, perusahaan dapat mengidentifikasi pemborosan dan mencari cara untuk memperbaiki proses produksi agar lebih efisien. Ini akan sangat berguna untuk usaha seperti Pabrik Tahu Uap Syahrini yang harus berkompetisi dengan banyak produsen tahu lainnya di pasar yang sangat kompetitif.¹⁰

Berdasarkan hasil pengamatan di desa tersebut, bahwasannya pabrik tahu uap syahrini merupakan pabrik tahu terbesar di daerah tersebut yang memiliki paling banyak karyawan dan rasa tahu yang enak serta berkualitas. Oleh karena itu, peneliti memilih pabrik tahu ini untuk dijadikan bahan penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi penjualan tahu tersebut.

Selain itu, hasil dari penerapan metode *full costing* yang akurat dapat membantu manajemen dalam membuat keputusan yang lebih baik terkait harga jual, volume produksi, dan strategi distribusi. Dengan mengetahui biaya total produksi, perusahaan dapat menentukan harga jual yang tidak

⁹ H Prasetyo and Z Arifin, "Full Costing Dalam Perusahaan UKM," *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 1, no. 2 (2018).

¹⁰ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6* (Jakarta: Salemba Empat, 2017).

hanya mencakup biaya produksi tetapi juga memberikan margin keuntungan yang sesuai. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk menggali sejauh mana penerapan *full costing* dapat memberikan manfaat dalam hal pengambilan keputusan yang lebih baik.¹¹

Penerapan metode *full costing* juga memberikan gambaran yang lebih transparan mengenai biaya yang dikeluarkan dalam setiap tahap produksi. Hal ini sangat berguna bagi manajemen untuk menilai apakah ada aspek-aspek dalam proses produksi yang dapat dioptimalkan untuk menurunkan biaya tanpa mengorbankan kualitas produk. Melalui analisis yang tepat, Pabrik Tahu Uap Syahrini dapat menemukan cara untuk mengurangi pemborosan bahan baku atau meningkatkan produktivitas tenaga kerja, yang pada akhirnya akan berimbas pada penurunan harga pokok produksi.¹²

Namun, tantangan utama dalam penerapan *full costing* adalah kesulitan dalam mengidentifikasi dan mengalokasikan biaya tidak langsung dengan tepat. Pada usaha kecil seperti Pabrik Tahu Uap Syahrini, biaya overhead sering kali sulit dipisahkan dan dihitung secara akurat karena tidak ada sistem pengendalian biaya yang memadai. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi bagaimana perusahaan mengalokasikan biaya overhead dan apakah alokasi tersebut sudah sesuai dengan prinsip *full costing* yang seharusnya.¹³

Secara keseluruhan, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode *full costing* di Pabrik Tahu Uap Syahrini dengan fokus

¹¹ Wijaya and Syahrudin, "Analisis Biaya Produksi Pada Industri Pengolahan Tahu."

¹² Kasmir, *Manajemen Keuangan*.

¹³ Supriyadi, *Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UKM*.

pada perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat. Dengan adanya analisis yang lebih mendalam mengenai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, diharapkan pabrik ini dapat meningkatkan efisiensi operasional dan memperoleh keuntungan yang lebih optimal. Selain itu, penerapan metode *full costing* dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga jual yang tepat dan lebih kompetitif di pasar.¹⁴

Berdasarkan uraian konteks penelitian diatas penulis bermaksud untuk melakukan penelitian yang berjudul: “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODKSI TAHU MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI PADA PABRIK TAHU UAP SYAHRINI DI DESA MENAMPU KECAMATAN GUMUKMAS)”

B. Fokus Penelitian

Perumusan masalah dalam penelitian kualitatif disebut dengan istilah fokus penelitian. Bagian ini mencantumkan semua fokus permasalahan yang akan dicari jawabannya melalui proses penelitian.¹⁵ Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka secara terperinci masalah yang akan diteliti adalah analisis perhitungan harga pokok produksi tahu menggunakan metode *full costing* (studi kasus pada pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas). Maka fokus masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi tahu pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas?

¹⁴ Prasetyo and Arifin, “Full Costing Dalam Perusahaan UKM.”

¹⁵ Tim Penyusun, *Penulis Pedoman Karya Tulis Ilmiah* (Jember: IAIN Jember Press, 2018).

2. Bagaimana penghitungan harga pokok produksi tahu berdasarkan metode *full costing* pada pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan gambaran tentang arah yang akan dituju dalam melakukan penelitian. Tujuan penelitian harus mengacu kepada masalah-masalah yang telah dirumuskan sebelumnya.¹⁶ Adapun tujuan penelitiannya adalah untuk:

1. Mengetahui perhitungan harga pokok produksi tahu pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas.
2. Mengetahui penghitungan harga pokok produksi tahu berdasarkan metode *full costing* pada pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian berisi tentang kontribusi apa yang akan diberikan setelah selesai melakukan penelitian. Kegunaan dapat berupa kegunaan yang bersifat teoritis dan kegunaan praktis, seperti kegunaan bagi penulis, instansi dan masyarakat secara keseluruhan. Kegunaan penelitian harus realistis.¹⁷

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian dapat digunakan sebagai penambah wawasan dan bahan referensi bagi pembaca mengenai perhitungan harga pokok

¹⁶ Tim Penyusun.

¹⁷ Tim Penyusun.

produksi pabrik tahu dengan menggunakan metode *full costing*. Penelitian ini juga bermanfaat bagi peneliti baru sebagai sumber informasi dan referensi yang berkaitan dengan topik-topik penelitian yang bersifat melengkapi atau lanjutan.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat luas guna mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada salah satu pabrik tahu yang ada di desa Menampu kecamatan Gumukmas.

E. Definisi Istilah

1. Perhitungan

Perhitungan adalah proses atau tindakan untuk menghitung atau menentukan jumlah dari sesuatu berdasarkan data atau informasi yang tersedia. Dalam penelitian ini, perhitungan harga pokok produksi berarti menghitung seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi tahu, baik yang langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung, maupun yang tidak langsung seperti biaya overhead.¹⁸

2. Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan barang atau produk dalam suatu periode tertentu. HPP mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead yang terkait langsung dengan proses

¹⁸ Kasmir, *Manajemen Keuangan*.

produksi. HPP sangat penting untuk menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya yang dikeluarkan serta untuk mencapai tujuan profitabilitas perusahaan.¹⁹

3. Pabrik Tahu

Pabrik Tahu adalah sebuah usaha atau unit industri yang mengolah kedelai menjadi tahu, salah satu makanan populer yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Pabrik Tahu Uap Syahrini merupakan contoh dari usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang menghasilkan tahu di Desa Menampu, Kecamatan Gumukmas. Studi kasus ini bertujuan untuk menganalisis cara perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh pabrik tersebut.²⁰

4. Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* adalah metode perhitungan biaya yang mencakup seluruh biaya yang diperlukan dalam produksi suatu barang, baik itu biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung, maupun biaya tidak langsung atau overhead seperti biaya administrasi dan biaya pemeliharaan mesin. Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai total biaya produksi yang terlibat dalam menghasilkan suatu produk.²¹

¹⁹ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6*.

²⁰ Wijaya and Syahrudin, "Analisis Biaya Produksi Pada Industri Pengolahan Tahu."

²¹ Prasetyo and Arifin, "Full Costing Dalam Perusahaan UKM."

BAB II

Kajian Kepustakaan

A. Penelitian Terdahulu

Untuk mengetahui teori yang relevan dengan topik permasalahan penelitian dan rencana model analisis yang dipakai maka diperlukan pengkajian studi pustaka terdahulu. Berikut beberapa penelitian terdahulu serupa yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti, diantaranya yaitu:

1. Harefa et al. (2022) “*Analisis Biaya Produksi dengan Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi*”, Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi (JAMANE)

Fokus utama penelitian tersebut adalah menganalisis perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh perusahaan (UD. Tahu Murni) dengan metode *full costing*.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif ini menggambarkan fakta-fakta yang ada di lapangan terkait perhitungan biaya produksi, sedangkan alat analisis yang digunakan adalah metode *full costing*, yakni metode yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat selisih antara perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dengan metode *full costing*, terutama karena perusahaan membebankan

biaya bahan baku secara sama untuk semua produk tanpa mempertimbangkan komponen biaya lainnya secara rinci.²²

Persamaannya, kedua penelitian sama-sama menggunakan metode *full costing* sebagai alat analisis utama untuk menghitung harga pokok produksi tahu. Keduanya juga berfokus pada produk tahu dan mengkaji ketepatan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan analisis biaya. Namun, perbedaannya terletak pada fokus analisis dan objek penelitian. Penelitian terdahulu membandingkan hasil perhitungan metode perusahaan dengan metode *full costing* untuk melihat selisih yang terjadi, sedangkan penelitian pada ini lebih menitikberatkan pada penerapan metode *full costing* secara langsung tanpa membandingkan dengan metode perusahaan. Selain itu, objek penelitian berbeda, yakni UD. Tahu Murni dan Pabrik Tahu Syahrini.

2. Sari et al. (2022) “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan”, Jurnal of Accounting.

Fokus utama dari penelitian tersebut adalah menganalisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*, serta menganalisis hasil perhitungan menggunakan metode *full costing* yang telah dilakukan.

²² Panca Restu Anugerah Harefa, Serniati Zebua, and Arozatulo Bawamenewi, “Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi,” *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)* vol 1, no. 2 (2022): 218–23, <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan terdiri dari wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih besar dibandingkan metode yang digunakan perusahaan, dengan selisih sebesar Rp13.320.620. Perbedaan ini disebabkan karena perusahaan tidak menghitung seluruh biaya overhead pabrik secara rinci. Oleh karena itu, disarankan agar UMKM menghitung semua biaya overhead, baik variabel maupun tetap, secara detail dan menggunakan metode *full costing*.²³

Persamaan penelitian ini dengan yang dilakukan peneliti yaitu terletak pada focus yang sama, metode pengumpulan data dan tujuan penelitian. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan yang dilakukan peneliti yaitu terletak pada objek penelitian.

3. Febrianti & Rahmadani (2022), “*Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing*”, Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan

Fokus utama penelitian ini adalah menganalisis perbandingan penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*.

²³ Melisa Norma Sari, Sri Winarni, and Fitria Marisya, “Analisis Perhitungan Harga Pook Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan,” *Jurnal of Accounting* vol 2, no. 1 (2022).

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu proses yang diawali dengan pengumpulan data, interpretasi data dan penyajian temuan serta memberikan gambaran yang objektif tentang suatu keadaan dengan menggunakan angka – angka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga jual menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode *variable costing*, karena perbedaan dalam perhitungan biaya *overhead*.²⁴

Persamaan yang didapat dari penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu terletak pada pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Sedangkan perbedaannya yaitu penelitian terdahulu membandingkan dua metode (*full costing* dan *variable costing*), sementara penelitian ini hanya fokus pada metode *full costing*.

4. Haliza et al. (2023) “*Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi)*” Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi.

Fokus penelitian ini adalah menganalisis biaya produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual produk pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi..

²⁴ Riska Febrianti and Rahmadani Rahmadani, “Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing,” *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* vol 10, no. 1 (2022): 47–52, <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>.

Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data primer melalui wawancara.

Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih dalam perhitungan harga pokok produksi yang berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk.²⁵

Persamaan penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu sama-sama menggunakan metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi dan bertujuan menentukan harga jual yang lebih tepat. Perbedaannya, penelitian terdahulu menekankan persaingan antar-UMKM sebagai latar belakang, sedangkan penelitian ini lebih fokus pada analisis internal perhitungan HPP tanpa konteks persaingan pasar.

5. Median et al. (2023) “*Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM*”, *Journal of Trends Economics and Accounting Research*

Fokus masalah pada penelitian ini yaitu menganalisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual di Karisma Rahayu Sejati dengan menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan data primer dan sekunder yang dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.

²⁵ Titania Nurul Haliza et al., “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi),” *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi* vol 3, no. 2 (2023).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan menggunakan metode *full costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi dibandingkan metode yang dilakukan perusahaan dan metode *variable costing*. *Full costing* dianggap sebagai metode yang paling tepat karena memasukkan semua unsur biaya variabel dan tetap.²⁶

Persamaan yang didapat dari penelitian terdahulu dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu keduanya menggunakan metode *full costing* dan bertujuan memperbaiki akurasi perhitungan harga pokok produksi. Perbedaannya, penelitian terdahulu juga membandingkan *full costing* dengan *variable costing* serta menyoroti masalah penurunan penjualan akibat penetapan harga, sementara penelitian ini hanya fokus pada penerapan metode *full costing* tanpa membahas dampak pada penjualan.

6. Melati et al. (2022) “*Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan*”, Jurnal Program Studi Akuntansi Politeknik Ganesha

Fokus masalah pada penelitian ini yaitu menghitung harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* untuk menentukan harga jual produk, dengan pendekatan penetapan harga menggunakan metode *cost-plus pricing* (menambahkan persentase laba di atas biaya).

²⁶ Santi Median, Sihabudin, and Robby Fauji, “Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM,” *Journal of Trends Economics and Accounting Research* vol 4, no. 1 (September 15, 2023): 73–83, <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan adanya keuntungan dalam menggunakan metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi, dan penentuan biaya produksi perlu dilakukan setiap awal bulan berdasarkan laporan penjualan periode sebelumnya.²⁷

Persamaan yang didapat dari penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu sama-sama menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk. Perbedaannya, penelitian terdahulu secara spesifik mengaitkan penggunaan *full costing* dengan metode *cost-plus pricing*, sementara penelitian ini tidak membahas metode penetapan harga secara eksplisit.

7. Hilmawan et al. (2024) “*Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk Efisiensi Harga Jual*”, Nusantara

Entrepreneurship and Management Review

Fokus masalah pada penelitian ini yaitu menganalisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi antara metode *full costing* dan metode yang digunakan oleh UMKM Mie Gobyos.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu melalui observasi, wawancara dan dokumentasi.

²⁷ Laras Sukma Arum Melati et al., “Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Untuk Penetapan Harag Jual Produk Pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan,” *Owner* vol 6, no. 1 (January 5, 2022): 632–47, <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan dengan metode *full costing* (Rp19.293) lebih tinggi dibandingkan perhitungan metode UMKM Mie Gobyos (Rp13.976), karena UMKM Mie Gobyos hanya menghitung sebagian komponen biaya produksi.²⁸

Persamaan yang didapat dari penelitian terdahulu dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu terletak pada metode yang digunakan yaitu metode *Full Costing* dan metode penelitian. Sedangkan perbedaan yang didapatkan yaitu penelitian terdahulu membandingkan metode *full costing* dengan metode sederhana yang dilakukan oleh UMKM, sedangkan penelitian ini fokus hanya pada penerapan metode *full costing* tanpa membandingkan dengan metode internal lain.

8. Pasapan et al. (2023) "*Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba*" Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi

Fokus masalah pada penelitian ini yaitu menganalisis perbandingan metode *full costing* dan *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi pada UMKM Subin Mood Boba.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Data yang digunakan yaitu data primer yang dikumpulkan melalui observasi dan wawancara.

²⁸ Tanta Hilmawan, M. Azie Azizman Nafis, and Achmad Wicaksono, "Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing Untuk Efisiensi Harga Jual," *Nusantara Entrepreneurship and Management Review* vol 2, no. 1 (March 8, 2024): 70–80, <https://doi.org/10.55732/nemr.v1i2.1178>.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* (Rp18.451.861) lebih tinggi dibandingkan metode *variable costing* (Rp18.236.000), karena pada *variable costing* biaya *overhead* tetap tidak diperhitungkan. Metode yang disarankan untuk digunakan adalah *full costing* karena memperhitungkan semua biaya produksi.²⁹

Persamaan penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu tujuan penelitian. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan yang dilakukan peneliti yaitu penelitian terdahulu membandingkan dua metode (*full costing* dan *variable costing*) serta menyoroti kekurangan dalam sistem pencatatan biaya tradisional, sedangkan penelitian di Pabrik Tahu Syahrini hanya fokus pada penggunaan metode *full costing*.

9. Daur et al. (2024) "*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro)*", Jurnal Accounting UNIPA

Fokus masalah pada penelitian ini adalah menganalisis perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual tahu dengan metode *full costing* dan *variable costing* pada Pabrik Tahu dan Tempe Sido Moro.

²⁹ Veronika Pasapan, Rudy J. Pusung, and Djeini ` Maradesa, "Analisis Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba," *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* vol 11, no. 02 (June 21, 2023): 453–63, <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>.

Penelitian ini menggunakan metode analisis kuantitatif dan metode analisis dekriptif dengan sumber data primer dan sekunder yang dikumpulkan melalui studi pustaka, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan metode *variable costing* dan metode yang digunakan perusahaan, karena *full costing* memasukkan semua biaya tetap dan variabel, sementara *variable costing* hanya memasukkan biaya variabel.³⁰

Persamaan yang didapat dari penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu keduanya menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat. Perbedaannya, penelitian terdahulu juga membandingkan *full costing* dengan *variable costing* serta membahas dampaknya terhadap harga jual, sementara penelitian ini lebih fokus pada penerapan *full costing* tanpa membandingkan dengan metode lain.

10. Sirenden et al. (2025) “*Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Usaha Bakso)*”, Jurnal Mirai Management

Fokus masalah pada penelitian ini yaitu menganalisis harga pokok produksi (HPP) pada usaha bakso dengan menerapkan metode *full costing*, yang mencakup seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun variabel.

³⁰ Narcisius Ardi Daur, Henrikus Herdi, and Emilianus Eo Kutu Goo, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro),” *Jurnal Accounting UNIPA* vol 3, no. 2 (2024).

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Data dikumpulkan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP menggunakan full costing menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan estimasi internal, yang mempengaruhi penetapan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan margin keuntungan. Penelitian ini merekomendasikan agar pelaku usaha bakso mengadopsi metode *full costing* untuk strategi penetapan harga yang lebih optimal.³¹

Persamaan yang didapat dari penelitian ini dengan yang dilakukan oleh peneliti yaitu terletak pada metode penelitian yaitu kualitatif deskriptif. Adapun perbedaannya yaitu penelitian terdahulu fokus pada usaha kuliner bakso di Makassar dengan penekanan pada persaingan pasar, sementara penelitian ini lebih fokus pada penerapan internal perhitungan HPP tanpa konteks industri atau persaingan pasar.

Tabel 1.1
Tabel Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu

No.	Penulis	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Harefa et al (2022)	Analisis Biaya Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi	Metode penelitian, harga pokok produksi dan membahas tentang metode <i>full costing</i> .	Objek penelitian dan perbandingan dengan metode perusahaan
2.	Sari et al. (2022)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full</i>	Metode penelitian, teknik pengumpulan data, tujuan penelitian	Objek penelitian

³¹ Monika Sirenden, Amir Jaya, and Caludio Jlio Mongan, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Usaha Bakso)," *Jurnal Mirai Management* vol 10, no. 1 (2025), <https://doi.org/https://doi.org/10.37531/mirai.v10i1.8263>.

No.	Penulis	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
		<i>Costing</i> untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan		
3.	Febrianti & Rahmadani (2022)	Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Dan <i>Variable Costing</i>	Pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i>	Objek penelitian, <i>variabel costing</i>
4.	Haliza et al. (2023)	Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi)	Pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i>	Objek penelitian tidak memasukkan konsteks persaingan pasar
5.	Median et al. (2023)	Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i> dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM	Pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i>	Objek penelitian, <i>variable costing</i>
6.	Melati et al. (2022)	Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode <i>Full Costing</i> untuk penetapan harag jual produk pada	Pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i>	Objek penelitian, <i>cost-plust pricing</i>

No.	Penulis	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
		CV. Silvi MN Paradilla Parengan		
7.	Hilmawan et al. (2024)	Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan <i>Full Costing</i> untuk Efisiensi Harga Jual	Metode <i>full costing</i> dan metode penelitian	Objek penelitian
8.	Pasapan et al. (2023)	Analisis Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i> Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba	Pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i>	Objek penelitian, <i>variable costing</i>
9.	Daur et al. (2024)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Dan <i>Variabel Costing</i> Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro)	Pembahasan mengenai penentuan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i>	Objek penelitian, <i>variable costing</i>
10.	Sirenden et al. (2025)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> (Studi Kasus Usaha Bakso)	Metode penelitian yaitu kualitatif deskriptif	Objek penelitian

Sumber data diolah: Jurnal

Dari hasil pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwa setiap peneliti memiliki keunikan yang berbeda di setiap penelitian yang dilakukan. Hal

tersebut dapat dilihat Dari hasil pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwa setiap peneliti memiliki keunikan yang berbeda di setiap penelitian yang dilakukan. Hal tersebut dapat dilihat dari perbedaan antara tahun, tempat, metode penelitian dan objek yang diteliti. Namun, setiap peneliti sama-sama mengkaji mengenai penentuan harga jual pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Hal tersebut yang menjadi keunikan pokok dari peneliti ini dengan peneliti lainnya.

B. Kajian Teori

1. Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa hingga siap dijual. HPP mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. HPP merupakan salah satu elemen yang sangat penting dalam sistem akuntansi biaya karena memberikan gambaran mengenai biaya yang harus dikeluarkan dalam produksi barang, yang nantinya akan mempengaruhi harga jual dan laba yang diperoleh perusahaan. Dengan demikian, penentuan HPP yang tepat sangat berperan dalam strategi penetapan harga jual serta dalam upaya memaksimalkan keuntungan perusahaan.³²

Harga pokok produksi adalah semua elemen biaya yang diproduksi baik tetap maupun variabel. Merupakan jumlah pengeluaran dan biaya yang dikeluarkan secara langsung atau tidak langsung untuk menghasilkan

³² Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6*.

sebuah produk atau jasa serta unsur yang harus tercatat dalam laporan keuangan. Selanjutnya harga pokok produksi (*Cost of goods manufactured*) juga merupakan total produksi biaya barang- barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebulan periode.³³

HPP terdiri dari biaya langsung dan tidak langsung yang berkaitan langsung dengan proses produksi. Biaya langsung, seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung, dapat langsung diatribusikan pada produk tertentu, sementara biaya tidak langsung, seperti biaya overhead pabrik, harus dialokasikan. Oleh karena itu, penghitungan HPP yang akurat memungkinkan perusahaan untuk mengetahui biaya yang sebenarnya untuk memproduksi barang, sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan menghindari kerugian.³⁴

Dalam konteks pabrik tahu, komponen-komponen HPP yang harus dihitung meliputi:

- a. **Biaya Bahan Baku:** Bahan utama dalam produksi tahu adalah kedelai. Selain itu, bahan tambahan seperti air, bahan pengental, dan bumbu juga perlu diperhitungkan.
- b. **Biaya Tenaga Kerja Langsung:** Biaya ini mencakup upah pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi, seperti mengolah kedelai, mencetak tahu, dan mengepak produk.

³³ Dkk Siregar, Baldric, *Akuntansi Biaya*, 2nd ed. (Jakarta: Penerbit Salemba Empat, 2017).

³⁴ Sofia Prima Dewi and Septian Bayu Kristanto, *AKUNTANSI BIAYA (EDISI 2)*, 2015.

- c. **Biaya *Overhead* Pabrik:** Biaya-biaya yang tidak dapat diatribusikan secara langsung kepada produk, seperti biaya listrik, sewa pabrik, penyusutan mesin, dan biaya pemeliharaan.

HPP adalah indikator yang penting bagi perusahaan karena dapat digunakan untuk menghitung margin keuntungan dan membantu dalam penentuan harga jual produk.

Tujuan dari perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) adalah untuk mengetahui dengan tepat biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual produk yang wajar dan menguntungkan. HPP berfungsi sebagai dasar untuk menghitung keuntungan atau kerugian yang dihasilkan dari kegiatan produksi, yang sangat penting bagi perusahaan dalam mengelola keuangan dan merencanakan strategi pemasaran. Perhitungan HPP yang akurat akan memungkinkan perusahaan untuk mengetahui besarnya biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu unit produk, sehingga perusahaan bisa menetapkan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi yang dikeluarkan, serta memberikan ruang untuk memperoleh margin keuntungan yang diinginkan.³⁵

Selain itu, perhitungan HPP juga memiliki tujuan untuk mengontrol biaya produksi. Dengan mengetahui secara rinci komponen-komponen biaya yang terlibat dalam produksi, perusahaan dapat mengidentifikasi area-area yang memerlukan efisiensi biaya,

³⁵ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6*.

sehingga dapat melakukan penghematan dan meningkatkan profitabilitas. Dengan menghitung HPP secara tepat, perusahaan juga dapat mengatur alokasi sumber daya secara lebih optimal, misalnya dengan meminimalkan pemborosan atau memaksimalkan pemanfaatan kapasitas produksi.³⁶

HPP juga berfungsi untuk membantu perusahaan dalam pengambilan keputusan jangka panjang dan perencanaan strategi bisnis. Dengan mengetahui biaya produksi yang tepat, perusahaan dapat merencanakan harga jual yang kompetitif, merumuskan strategi pengendalian biaya, serta mengevaluasi kinerja keuangan secara lebih akurat. Di sisi lain, perhitungan HPP yang salah atau tidak akurat dapat mengarah pada keputusan harga yang tidak sesuai, yang pada gilirannya dapat mengurangi daya saing produk di pasar dan merugikan perusahaan. Oleh karena itu, tujuan utama dari perhitungan HPP adalah untuk memastikan kelangsungan usaha dan pencapaian keuntungan yang optimal.³⁷

Perhitungan informasi harga pokok produksi dalam jangka waktu tertentu memiliki manfaat bagi manajemen untuk:³⁸

- 1) Menentukan harga jual produk

Biaya produksi dihitung pada jangka waktu tertentu supaya dapat dihasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Saat

³⁶ Sabarudin Muslim Agus Purwaji, Wibowo, *Akuntansi Biaya*, 2nd ed. (Jakarta: Salemba Empat, 2018).

³⁷ K. R Salman, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Index, 2016).

³⁸ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6*.

penentuan suatu harga jual produk, biaya produksi per unit adalah bagian dari informasi untuk dijadikan pertimbangan dalam informasi biaya lain dan informasi non biaya.

2) Memantau realisasi biaya produk

Saat keputusan telah dibuat untuk melaksanakan rencana dalam kurun waktu tertentu, manajemen meminta informasi tentang biaya produksi aktual yang dikeluarkan saat melaksanakan agenda produksi. Pemungutan biaya produksi untuk suatu periode tertentu dilakukan dengan menggunakan metode biaya proses.

3) Menghitung laba atau rugi periode tertentu

Perusahaan dapat memahami aktivitas produksi sekaligus pemasaran untuk periode tertentu bisa mendapatkan hasil laba bruto atau menyebabkan rugi bruto, diperlukan informasi biaya produksi yang sudah dikeluarkan oleh manajemen saat melakukan produksi produk untuk periode tertentu. Informasi laba atau rugi kotor berkala digunakan supaya dapat mengetahui kontribusi untuk penutup biaya non produksi dan mendapatkan hasil laba atau rugi.

4) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk proses yang disajikan dalam neraca

Ketika manajemen diharuskan untuk melakukan pertanggungjawaban keuangan secara teratur, manajemen harus menyediakan laporan keuangan dalam bentuk neraca dan laporan laba rugi. Pada neraca, manajemen harus melaporkan harga pokok

persediaan barang jadi dan harga pokok dalam proses pada tanggal neraca. Untuk melakukan ini, manajemen perlu memelihara catatan biaya produksi untuk setiap periode. Atas dasar catatan biaya produksi di setiap periode tersebut manajemen dapat melakukan penentuan biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum terjual pada tanggal neraca. Dilihat dari catatan tersebut, manajemen juga bisa menetapkan biaya produksi yang melekat untuk produk yang pada tanggal neraca masih dikerjakan.

2. Metode *Full Costing*

Metode *full costing* (biaya penuh) adalah salah satu metode perhitungan harga pokok produksi yang memasukkan seluruh biaya produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap, ke dalam perhitungan harga pokok barang yang dihasilkan. Dalam metode ini, biaya tetap yang tidak terpengaruh oleh volume produksi tetap dihitung dan dibebankan kepada setiap unit produk yang dihasilkan.

Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi dengan menghitung seluruh unsur pada biaya produksi variabel ataupun tetap. Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan pendekatan *full costing* dibagi ke dalam beberapa unsur Harga Pokok Produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap).³⁹

³⁹ L. M Samryn, *Pengantar Akuntansi*, Buku 1 Edisi (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2015).

Metode *full costing* adalah metode untuk menentukan Harga Pokok Produksi dengan membebankan semua biaya produksi baik biaya variabel maupun tetap.⁴⁰ *Full costing* yang biasanya juga diartikan sebagai *absorption* atau *conventional* yaitu metode dalam menentukan Harga Pokok Produksi, dengan membebankan semua biaya produksi tetap ataupun variabel pada produk.⁴¹

Dalam metode *full costing*, semua biaya yang berhubungan dengan produksi—termasuk biaya tetap dan variabel—dibebankan secara merata ke produk yang diproduksi dalam periode tertentu. Metode ini memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai total biaya yang diperlukan untuk memproduksi barang dan jasa, serta memungkinkan perusahaan untuk menilai kelayakan harga jual dan keuntungan.⁴²

Selain itu, dalam penerapan *full costing*, biaya overhead pabrik dialokasikan ke produk berdasarkan dasar pembebanan tertentu, seperti jam mesin atau jam tenaga kerja. Ini memberikan gambaran yang lebih lengkap tentang biaya yang sebenarnya terlibat dalam pembuatan produk, yang penting untuk penetapan harga jual dan evaluasi profitabilitas produk.⁴³

Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* pada umumnya ditujukan untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan untuk pihak eksternal. Laporan laba rugi yang disusun dengan

⁴⁰ Elvy Maria Manurung, *Akuntansi Dasar (Untuk Pemula)* (Jakarta: Erlangga, 2015).

⁴¹ Hansen and Mawen, *Akuntansi Manajerial*, ed. Deny Arnos Kwary, Jilid 2 Ed (Jakarta: Salemba Empat, 2017).

⁴² Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6*.

⁴³ Salman, *Akuntansi Biaya*.

metode ini menitikberatkan pada penyajian unsur – unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi pokok yang ada di perusahaan yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, serta fungsi administrasi dan umum.

Menurut Mulyadi rumus harga pokok produksi dengan metode *full costing* adalah sebagai berikut:⁴⁴

Harga Pokok Produksi = Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + Biaya *Overhead* Pabrik Variabel + Biaya *Overhead*

Keterangan :

- a. Biaya Bahan Baku : Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan mentah yang akan digunakan untuk memproduksi barang atau jasa.
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung : Biaya yang dikeluarkan untuk membayar gaji pekerja yang terlibat langsung dalam produksi barang atau jasa.
- c. Biaya *Overhead* Pabrik : Biaya-biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, seperti biaya listrik, biaya air dan biaya pemeliharaan mesin.

Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi yang terdiri dari : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian

⁴⁴ Mulyadi, *Akuntansi Biaya Edisi 6*.

harga pokok produksi menu menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:⁴⁵

Biaya bahan baku langsung	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	<u>xxx +</u>
Biaya Produksi	xxx

Dalam metode *full costing*, unsur-unsur biaya yang berperilaku tetap (biaya overhead pabrik tetap) akan melekat pada harga persediaan dalam proses dan harga persediaan produk jadi yang belum laku terjual. Jika produk tersebut telah laku terjual, maka unsur biaya tersebut akan dianggap sebagai unsur harga pokok penjualan.

3. Komponen Biaya dalam *Full Costing*

Dalam pabrik tahu, penerapan metode *full costing* memperhitungkan beberapa komponen biaya:

- a. **Biaya Bahan Baku:** Bahan utama dalam pabrik tahu adalah kedelai, yang membutuhkan biaya pembelian serta biaya pengolahan seperti penggilingan. Selain itu, bahan lainnya seperti air dan bahan pengental juga harus diperhitungkan.
- b. **Biaya Tenaga Kerja Langsung:** Gaji pekerja yang terlibat langsung dalam proses pembuatan tahu, mulai dari pemrosesan bahan baku hingga produk akhir.

⁴⁵ Mulyadi.

- c. **Biaya Overhead Pabrik:** Termasuk biaya listrik, air, pemeliharaan mesin, dan biaya sewa pabrik. Biaya overhead ini, meskipun tidak dapat langsung diatribusikan pada setiap unit produk, tetap harus dihitung secara keseluruhan dan dibebankan pada produk akhir.

4. Kelebihan dan Kekurangan Metode *Full Costing*

- a. Kelebihan metode *full costing* antara lain:
- 1) Memberikan gambaran menyeluruh tentang seluruh biaya yang terlibat dalam produksi.
 - 2) Memungkinkan perusahaan untuk menetapkan harga jual yang lebih realistis dan menghindari kerugian akibat penetapan harga yang terlalu rendah.
 - 3) Cocok untuk perusahaan yang memiliki biaya tetap tinggi dan relatif tidak berubah seiring dengan fluktuasi volume produksi.
- b. Kekurangan dari metode ini adalah:
- 1) Tidak memperlihatkan dengan jelas hubungan antara volume produksi dengan biaya tetap yang dibebankan kepada produk, sehingga tidak memberikan informasi yang memadai untuk pengambilan keputusan terkait pengendalian biaya.
 - 2) Tidak cocok untuk perusahaan yang memiliki volume produksi yang fluktuatif, karena biaya tetap tetap dibebankan meskipun volume produksi dapat berubah.⁴⁶

⁴⁶ F Horne, *Cost Accounting for Decision Making* (New Jersey: Pearson Education, 2017).

5. Penerapan *Full Costing* pada Pabrik Tahu

Dalam konteks pabrik tahu, penerapan metode *full costing* sangat penting untuk mengetahui biaya produksi secara keseluruhan dan bagaimana biaya tersebut berkontribusi terhadap harga pokok produksi per unit tahu. Dengan menggunakan metode *full costing*, perusahaan bisa mendapatkan gambaran yang lebih akurat tentang biaya produksi yang sebenarnya, sehingga dapat menentukan harga jual yang tepat dan mengoptimalkan keuntungan.

Selain itu, penerapan metode ini dapat membantu manajemen pabrik tahu dalam mengidentifikasi area yang memerlukan efisiensi biaya, seperti penggunaan bahan baku yang lebih optimal atau pengurangan pemborosan tenaga kerja. Dengan perhitungan biaya yang lebih rinci, pabrik tahu dapat membuat keputusan yang lebih baik mengenai peningkatan produktivitas dan pengurangan biaya tetap yang tidak perlu.

6. Relevansi Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada pabrik tahu dengan menggunakan metode *full costing*, serta untuk mengetahui bagaimana cara metode ini dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang lebih akurat dan membantu dalam pengelolaan biaya. Dengan analisis yang tepat, pabrik tahu dapat meningkatkan efisiensi dan mengoptimalkan laba.

BAB III

Metode Penelitian

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Pendekatan adalah metode atau cara mengadakan penelitian.⁴⁷

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pabrik tahu menggunakan metode *Full Costing* di Desa Menampu kecamatan Gumukmas. Dengan pendekatan kualitatif peneliti akan menganalisis data yang diperoleh dengan menggambarkan dan mendeskripsikannya.

Jenis penelitian ini adalah menggunakan penelitian studi lapangan (*field research*). Hal ini dipilih karena penelitian ini dilakukan dengan cara meneliti langsung dilapangan untuk mendapatkan data yang akurat.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian merupakan lokasi yang menjadi tempat kegiatan penelitian untuk mendapatkan berbagai data-data yang mendukung terhadap proses penelitian.

Penelitian ini akan dilaksanakan di Pabrik Tahu Uap Syahrini di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember Jawa Timur.

C. Subyek Penelitian

Untuk menentukan subjek penelitian sebagai informasi dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik *snow ball* atau teknik pengambilan

⁴⁷ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek* (Jakarta: PT Rineka Cipta, 2019).

sampel dengan pertimbangan tertentu misalnya orang tersebut dianggap paling mengetahui tentang permasalahan yang akan diteliti.⁴⁸

Dalam penelitian ini data juga diperoleh dari beberapa informan pendukung lainnya yang memiliki kapasitas untuk memberikan informasi terkait dengan penelitian ini. Subjek dalam penelitian ini diantaranya yaitu ;

1. Pemilik Usaha Pabrik Tahu Uap Syahrini: Bapak Zainal
2. Keuangan Usaha Pabrik Tahu Uap Syahrini: Ibu Erna
3. Karyawan
 - a. Bapak Kurniawan : bagian mencetak tahu
 - b. Bapak Faisol : bagian pemisah antara sari kedelai sama air
 - c. Mas Caca : bagian memasak adonan kedelai yang sudah siap
 - d. Indra : bagian selep dan per apian
 - e. Taqim : bagian pengemasan
 - f. Bambang : pembantu

D. Teknik Pengumpulan Data

Peneliti menggunakan beberapa teknik dalam proses pengumpulan data seperti wawancara serta observasi yang masing-masing proses tersebut mempunyai peranan penting dalam upaya mendapatkan informasi yang akurat. Adapun pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut :

⁴⁸ Arikunto.

1. Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis.⁴⁹ Dalam hal ini peneliti menggunakan observasi non partisipan, dimana peneliti terlibat langsung dan hanya sebagai pengamat independen. Dalam hal ini peneliti ingin mengetahui serta ingin mendapatkan data dan informasi sebagai dasar analisis sehingga memberikan data yang akurat. Berikut merupakan data yang diperoleh dari hasil observasi:

- a. Letak lokasi penelitian
- b. Proses produksi tahu dari proses awal hingga akhir
- c. Situasi dan kondisi Pabrik Tahu

2. Wawancara

Wawancara yaitu salah satu teknik pengumpulan data yang lain. Pelaksanaannya dapat dilakukan secara langsung berhadapan dengan yang diwawancarai, tetapi juga dapat secara tidak langsung seperti memberikan daftar pertanyaan untuk dijawab pada kesempatan lain.⁵⁰

Pedoman wawancara ada 2 yaitu pedoman wawancara terstruktur dan tidak terstruktur. Pedoman wawancara terstruktur adalah pedoman wawancara yang disusun secara terperinci. Sedangkan pedoman wawancara yang tidak terstruktur adalah pedoman wawancara yang hanya memuat garis besar yang akan ditanyakan. Dalam penelitian ini peneliti

⁴⁹ Arikunto.

⁵⁰ Huesin Umar, *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2008).

menggunakan teknik wawancara semi terstruktur. Dimana teknik semi terstruktur ini merupakan melontarkan pertanyaan-pertanyaan yang sudah terstruktur, kemudian satu persatu diperdalam dengan menanyakan keterangan yang lebih lanjut. Alasan peneliti menggunakan teknik wawancara semi terstruktur ini dikarenakan peneliti menginginkan informasi yang lebih lengkap dan mendalam.⁵¹

Wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti melalui Pemilik usaha Pabrik Tahu Uap Syahrini yaitu Bapak Zainal, keuangan tahu mitra dengan Ibu Erna serta karyawan-karyawan Pabrik Tahu. Berikut data yang diperoleh peneliti yaitu:

- a. Informasi mengenai laporan keuangan Pabrik Tahu
- b. Sejarah berdirinya Pabrik Tahu
- c. Informasi mengenai pemasaran Pabrik Tahu

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau data yang berupa catatan, buku, dan lain-lain yang berkaitan dengan penelitian ini.⁵² Dengan menggunakan metode dokumentasi ini diharapkan dapat menjadikan tambahan untuk melengkapi penelitian. Berikut data dokumentasi yang telah diperoleh yaitu:

- a. Struktur organisasi Pabrik Tahu
- b. Visi dan misi Pabrik Tahu
- c. *Job description* Pabrik Tahu

⁵¹ Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*.

⁵² Arikunto.

- d. Foto-foto kegiatan selama proses kegiatan penelitian

E. Analisis Data

Untuk menganalisis data peneliti menggunakan teknik analisis deskriptif. Analisis deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran tentang suatu gejala/suatu masyarakat tertentu. Dalam penelitian deskriptif bias harus diperkecil dan tingkat keyakinan harus maksimal.⁵³

Adapun aktivitas dalam analisis data yaitu reduksi data, penyajian data dan verifikasi data. Analisis data tersebut dilakukan setelah proses pengumpulan data.

1. Reduksi Data

Reduksi data dapat diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan lapangan. Reduksi data berlangsung terus menerus selama penelitian berlangsung.⁵⁴ Setelah proses reduksi data ini, peneliti dapat melakukan pilihan-pilihan terhadap data yang hendak dikode, mana yang dibuang, mana yang merupakan ringkasan dan cerita-cerita yang sedang berkembang.

2. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif. Analisis data itu sendiri merupakan tahapan yang paling penting dalam penyelesaian terhadap suatu kegiatan penelitian ilmiahnya. Dalam hal ini

⁵³ Sukandarumidi, *Metodologi Penelitian Petunjuk Praktis Untuk Peneliti Pemula*, (Yogyakarta: Gadjara Mada University Press, 2012).

⁵⁴ Etta Mamang Sangadji, *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian* (Yogyakarta: CV Andi Offset, 2010).

analisis data dapat diartikan dengan kata lain yaitu proses mencari dan menyusun secara sistematis dengan data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola serta memilih mana yang penting dan akan dipelajari serta membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

3. Kesimpulan

Setelah peneliti melakukan penyajian dan analisis data, maka langkah selanjutnya adalah melakukan kesimpulan dari data-data yang sudah disajikan.

F. Keabsahan Data

Setelah data terkumpul dan sebelum dan sesudah peneliti menulis laporan hasil penelitian, maka peneliti mengecek kembali data-data yang diperoleh dengan melakukan pengecekan ulang data yang didapat dari peneliti dapat diuji keabsahannya dan dapat dipertanggung jawabkan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik *triangulasi* sumber.⁵⁵ Teknik *Triangulasi* adalah teknik pemeriksaan keabsahan data memanfaatkan sesuatu yang lain, diluar dari itu untuk keperluan pengecekan dan perbandingan terhadap data tersebut. Hal ini dapat dicapai dengan jalan sebagai berikut:

1. Membandingkan data hasil pengamatan dengan data dari hasil wawancara.

⁵⁵ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2016).

2. Membandingkan apa yang dikatakan orang didepan umum dengan yang dikatakan secara pribadi.
3. Membandingkan yang dikatakan orang-orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu.
4. Membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan pandangan orang lain.
5. Membadingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

G. Tahap-tahap Penelitian

Tahap-tahap yang dimaksud dengan peneliti ini yaitu berkaitan dengan proses pelaksanaan penelitian. Adapun tahap-tahap yang digunakan oleh peneliti antara lain:

1. Tahap pra lapangan

- a. Menyusun rancangan penelitian

Penelitian ini dimulai dari pengajuan judul, penyusunan matrik penelitian selanjutnya dikonsultasikan dengan dosen pembimbing dan dilanjutkan dengan penyusunan proposal.

- b. Menentukan lokasi penelitian

Lapangan penelitian yang dipilih peneliti adalah Pabrik Tahu Uap Syahrini.

- c. Mengurus perizinan

Peneliti mengurus surat perizinan terlebih dahulu sebelum melakukan penelitian dengan meminta surat permohonan penelitian kepada pihak kampus untuk diserahkan kepada pemilik Pabrik Tahu.

d. Menentukan Informan

Peneliti memilih informan untuk mendapatkan informasi. Informan yang dipilih dalam penelitian ini adalah pemilik usaha itu sendiri.

e. Menyiapkan perlengkapan penelitian

Penelitian menyiapkan perlengkapan peneliti sebelum ke lapangan berupa alat tulis, pedoman wawancara, pedoman observasi dan alat perekam.

2. Tahap Pelaksanaan Lapangan

Penelitian memasuki objek penelitian dan langsung melakukan pengumpulan data dengan observasi dan wawancara untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan pendistribusian bagi hasil. Peneliti melakukan penelitian ke lapangan dengan beberapa tahapan, yaitu:

- a. Memahami latar penelitian
- b. Memasuki lapangan penelitian
- c. Mengumpulkan data
- d. Menyempurnakan data yang belum lengkap

3. Membuat Laporan Penelitian

Setelah peneliti mendapatkan data, dan data tersebut sudah dianalisis, langkah selanjutnya yang dilakukan oleh peneliti adalah membuat laporan penelitian. Membuat laporan penelitian merupakan

langkah terakhir dari serentetan kegiatan penulisan.⁵⁶ Pada tahap ini peneliti menyusun data-data yang telah dianalisis serta disimpulkan dalam bentuk karya ilmiah yang berlaku di Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember. Berikut beberapa tahapan yang terdapat di tahap penyelesaian.

- a. Menganalisis data yang diperoleh
- b. Mengurus perizinan selesai penelitian
- c. Menyajikan data dalam bentuk laporan
- d. Merevisi laporan yang telah disempurnakan



⁵⁶ Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*.

BAB IV

Penyajian Data Dan Analisis

A. Gambaran Obyek Penelitian

1. Sejarah Usaha Pabrik Tahu Uap Syahrini

Bapak Zaenal adalah penduduk Jember yang bertempat tinggal di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember. Bapak Zaenal ini berprofesi sebagai pengusaha tahu yang sudah beliau dirikan sejak 2015. Awal mulanya Bapak Zaenal dan istrinya sebelum menjalankan usaha pabrik tahu, pada tahu 2010 sampai 2015 beliau menjalankan usaha pabrik tempe. Namun, dengan berjalanya waktu usaha pabrik tempe mengalami kebangkrutan. Dikarenakan usaha tempe yang dijalankan tidak membuahkan hasil yang bagus serta minat masyarakat pada tempe sudah mulai berkurang. Jadi, Bapak Zaenal dan sang istri berminat untuk pindah usaha ke pabrik tahu. Awal usaha pabrik tahu dijalankan Bapak Zaenal dan istri belajar kepada temanya cara membuat tahu dan akhirnya beliau bisa membuat tahu sendiri dan bisa membuat pabrik tahu sendiri. Modal untuk kelangsungan usaha yang digunakan beliau dahulunya hanya 5jt untuk biaya operasional yang sedikit dan berjalan hanya 5 bulan. Untuk bulan selanjutnya beliau meminjam ke Bank sebesar 25jt untuk pengembangan usahanya. Dengan adanya modal pinjaman ke Bank usaha pabrik tahu Bapak Zaenal dan istrinya mengalami perkembangan yang sangat pesat, mulai dari dulu yang jualannya hanya berkeliling di desa setempat sekarang sudah mulai bertambah bisa menyetok ke warung-

warung dekat rumah sampai ke desa-desa yang lain bahkan bisa menyetok ke beberapa pasar setempat serta menitipkan ke pedagang sayur keliling. Hingga saat ini semua fasilitas dan gedung sudah diperbaiki dari yang dulunya hanya menggunakan dapur kecil sampai memiliki lahan sendiri.⁵⁷

Bahan baku dari pembuatan tahu ini menggunakan kedelai yang diperoleh dari membeli di toko-toko besar, akan tetapi beliau hanya membeli kedelai yang cukup digunakan untuk memproduksi hari itu dan esok harinya saja. Dulu beliau sempat menyetok banyak bahan baku, akan tetapi belum sampai pada jangka waktu penggunaan, kedelai sudah banyak yang busuk. Maka dari itu beliau memutuskan untuk membeli bahan baku secukupnya. Pemilihan kedelai yang diproduksi menjadi tahu akan berpengaruh terhadap kualitas tahu yang dihasilkan sehingga pemilihan kacang kedelai sebagai bahan baku yang akan diolah menjadi tahu harus benar-benar dipilih yang kualitasnya sangat baik.

Tenaga kerja pada pengolahan tahu ini sebenarnya tidak memerlukan keahlian khusus karena bisa dilakukan oleh Bapak Zaenal dan istrinya sendiri, melainkan sekarang seluruh proses produksi dari hal penyotiran kembali kedelai, perendaman, pencucian, penggilingan, perebusan, penyaringan, percetakan dan pemotongan serta pengemasan sudah dilakukan oleh beberapa karyawan Bapak Zaenal. Dari sekian proses yang dilakukan terdapat salah satu proses yang menggunakan

⁵⁷ Zaenal, Wawancara, 9 Mei.

bantuan teknologi yaitu mesin penggiling yang dilakukan saat proses penggilingan kedelai.

2. Lokasi Usaha Pabrik Tahu Uap Syahrini

Penetapan lokasi usaha tidak terlepas dari sejarah berdirinya usaha tahu tersebut. Lokasi usaha produksi tahu Bapak Zaenal kurang lebih memiliki luas 1000m yang terletak di belakang rumah beliau. Lokasi produksi usaha tahu ini terletak di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember. Saat pertama kali usaha didirikan harus memperhatikan lokasi usaha yang tepat, dikarenakan dengan lokasi usaha yang tepat dapat diperoleh keuntungan yang besar serta mengurangi biaya-biaya yang ada. Penentuan lokasi direncanakan dengan memperhatikan beberapa faktor yang meliputi jauh dekatnya dengan pembelian bahan baku, jauh dekatnya dengan pemasaran atau pasar, kemudahan dalam bertransaksi, kemudahan dalam transportasi, adanya kemungkinan perluasan usaha, keadaan listrik juga keadaan air serta pembuangan limbah agar tidak mengganggu masyarakat, sehingga hal ini dapat menekan biaya pengeluaran yang ada di kemudian hari.

Pemilihan lokasi sangat tepat dan strategis bagi kelangsungan hidup usaha tahu Bapak Zaenal karena:

- a. Lokasinya didirikan di belakang rumah pemilik.
- b. Konsumen yang banyak menyukai produksi tahu.
- c. Harga tanah masih tergolong murah.
- d. Kebutuhan akan tenaga kerja muda diperoleh.

- e. Sarana angkutan sangat mudah.

3. Visi dan Misi

a. Visi

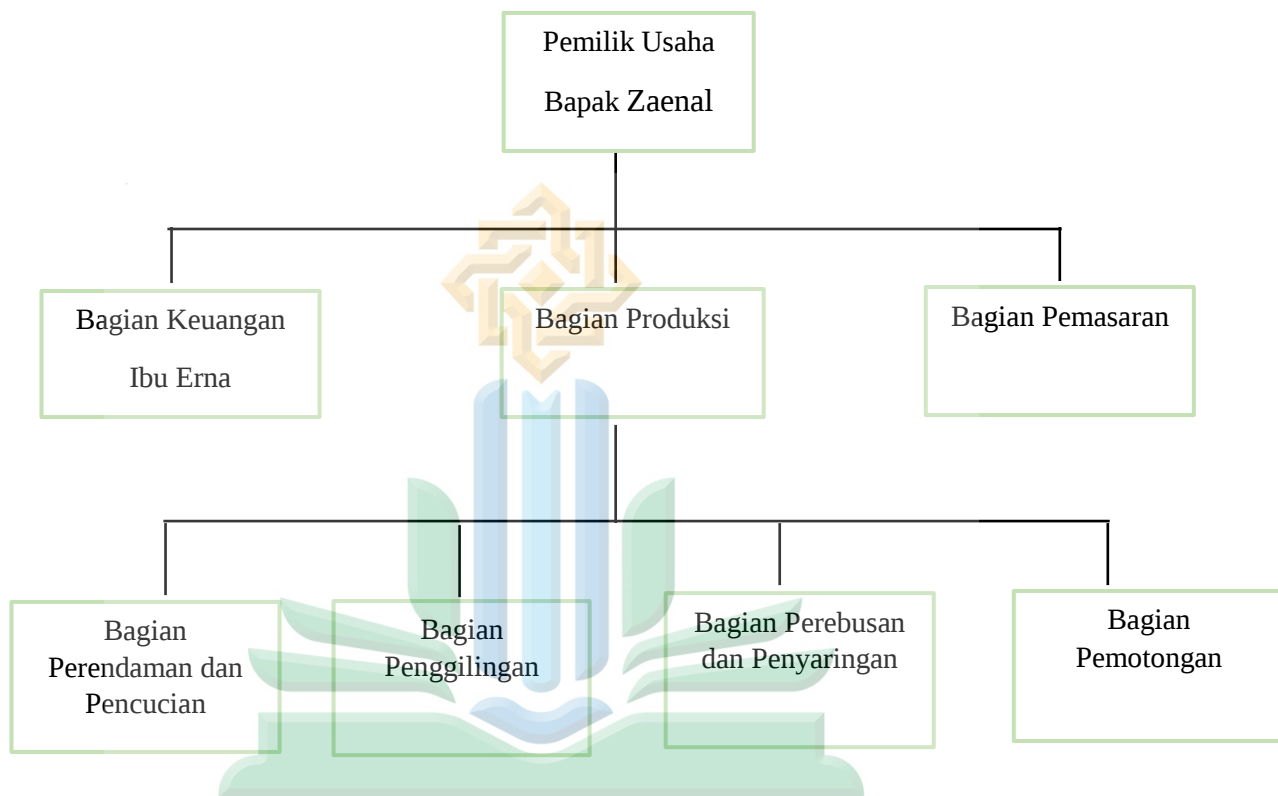
Mewujudkan produksi tahu sebagai usaha home industri yang mandiri, unggul dalam kualitas produk dan pelayanan, mampu memberikan kesejahteraan kepada karyawan dan memberikan banyak manfaat kepada masyarakat.

b. Misi

- 1) Meningkatkan kualitas sumber daya manusia untuk peningkatan pengelolaan usaha.
- 2) Meningkatkan pelayanan yang memadai untuk menjaga loyalitas konsumen.
- 3) Menjaga kualitas dan meningkatkan kualitas produksi guna meningkatkan omset usaha.
- 4) Meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan karyawan.
- 5) Melaksanakan tanggung jawab sosial kepada masyarakat.

4. Struktur Organisasi

Gambar 4.1
Struktur Organisasi



5. Tugas dan Kewajiban

a. Pemilik (Pimpinan)

Pemilik tahu mempunyai tugas dan tanggung jawab secara penuh terhadap seluruh kewenangan usaha yaitu bertindak dalam segala pengambilan keputusan serta memiliki hak penuh untuk mengendalikan usahanya.

b. Bagian Keuangan

Bertanggung jawab atas pencatatan hal-hal yang berkaitan dengan usaha tahu dan mengurus segala aktifitas yang berhubungan dengan proses anggaran belanja usaha.

c. Bagian Produksi

Tugas dan tanggung jawab bagian produksi yaitu memproduksi tahu, mengecek persediaan bahan baku serta barang yang rusak, merawat peralatan dan mesin yang digunakan dalam proses produksi.

d. Bagian Pemasaran

Tugas dan tanggung jawab bagian pemasaran yaitu memasarkan tahu yang telah jadi dan siap untuk dijual serta melayani konsumen yang ingin membeli.

6. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi dan peralatan yang digunakan selama proses produksi tahu berdasarkan dari hasil pengamatan langsung dan observasi sebagai berikut:

Tabel 4.1
Fasilitas Produksi

No	Keterangan	Kuantitas	Harga	Total	Masa Pakai
1	Tong Perendaman	15	50.000	750.000	1 Tahun
2	Mesin Giling	2	4.000.000	8.000.000	10 Tahun
3	Kayu Bakar	1 Truk	1.500.000	1.500.000	12 Hari
4	Tungku Drem Pembakaran	2	10.500.000	21.000.000	10 Tahun
5	Saringan 1,5 meter (kain saring, kain cetak dan alat saring)	10	50.000	500.000	6 Bulan
6	Serok Besi	2	70.000	140.000	3 Tahun

7	Pencetakan Tahu	10	40.000	400.000	5 Tahun
8	Cempolng Tahu	6	1.600.000	10.000.000	5 Tahun
9	Ember Milenium	200	25.000	5.000.000	2 Tahun
10	Alat Pemotong Tahu	35	42.000	1.470.000	5 Tahun
11	Ember Plastik	30	100.000	3.000.000	2 Tahun
12	Lampu 5 watt	6	75.000	450.000	2 Tahun
13	Kresek	2 pak	25.000	50.000	2 Hari
14	Kendaraan motor beat	2	11.000.000	22.000.000	10 Tahun
15	Bangunan	1	50.000.000	50.00.000	15 Tahun

Sumber: Observasi pada pabrik tahu

7. Proses Produksi

Proses produksi tahu ini merupakan suatu proses yang dilakukan untuk mengubah bahan baku berupa kacang kedelai menjadi produk yaitu tahu mentah. Proses produksi tahu ini merupakan kegiatan inti dari usaha Bapak Zaenal yang berlangsung setiap hari. Ada 7 tahapan dalam proses produksi tahu antara lain :

a. Penyotiran Bahan Baku Kedelai

Penyotiran bahan baku bertujuan untuk menghilangkan kotoran-kotoran seperti batu-batuan kecil, kedelai yang layu atau berwarna kehitaman, daun-daun dan batang tanaman yang terbawa di tumpukan kedelai. Tujuannya adalah untuk mendapatkan biji kedelai yang bagus-bagus saja agar hasil produksi tahunya berkualitas.

b. Perendaman dan Pencucian Bahan Baku

Proses perendaman yaitu setelah didapatkan kedelai disortasi kemudian direndam menggunakan air bersih selama kurang lebih 8 jam dan pada saat perendaman hindari terkena bahan kimia seperti sabun atau air yang mengandung kaporit, garam ataupun minyak.

Dimana setelah direndam, kedelai yang sudah mengembang dan lunak kemudian dicuci bersih. Pencucian bertujuan untuk menghilangkan lendir dan sifat asam. Perendaman ini juga supaya memudahkan kedelai dalam proses penggilingan.

c. Penggilingan Bahan Baku Kedelai

Kedelai yang telah dicuci dan direndam kemudian digiling dengan menggunakan mesin giling dan ditambahkan sedikit air sehingga akan menghasilkan bubur kedelai yang berwarna putih. Bubur kedelai ini siap untuk direbus kemudian dituangkan ke dalam bak semen perebusan.

d. Merebus Bahan Baku Kacang Kedelai

Merebus kedelai dengan menggunakan bak terbuat dari semen yang diameternya 60cm dan memiliki tinggi 1 meter. Dalam perebusan menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakarnya supaya lebih efisien dan lebih cepat dibandingkan dengan menggunakan gas. Perebusan ini dilakukan kurang lebih selama 30 menit.

e. Penyaringan Sari Tahu dan Pencampuran Sari Tahu dengan Cuka

Pada tahap ini setelah perebusan selesai bubur kedelai tersebut disaring menggunakan kain putih beruku 1,5 meter, setelah itu hasil endapannya ditampung dalam sebuah cempolng semen yang khusus setelah perebusan. Sari kedelai yang telah tertampung kemudian ditambah air, ditambah cuka secukupnya, sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan-lahan. Asam cuka mempunyai fungsi untuk

membantu dalam penggumpalan sari kedelai untuk tahap selanjutnya.

f. Pencetakan Tahu

Setelah sari kedelai mengalami pengendapan dan menggumpal, kemudian melakukan pencetakan. Pencetakan dilakukan dengan menggunakan dua cetakan yang terbuat dari kayu dan bagian atasnya dilapisi kain saring halus dan tipis. Kemudian sari kedelai dituangkan di cetakan yang sudah dilapisi kain tipis tersebut, kemudian bagian atasnya ditutup dengan kayu penyangga dan kemudian dioress atau ditekan dengan memberikan pemberat dengan mebbunakan batu sebesar 10kg selama 10 menit.

g. Tahu Mentah

Pada proses ini tahu mentah yang telah diproses dipindahkan ke tampah pemotongan sejumlah 10 buah, tahu mentah yang sudah jadi ini kemudian dipotong-potong.

B. Penyajian Data dan Analisis

1. Praktek Perhitungan Harga Pokok Produksi di Pabrik Tahu Uap Syahrini

a. Biaya Bahan Baku

Perhitungan bahan baku dalam memproduksi tahu ditentukan dengan cara mengalikan jumlah bahan baku yang dipakai dengan harga perolehan bahan baku. Kedelai yang digunakan untuk satu kali proses produksi sebanyak 147kg kedelai dengan harga per kilogramnya Rp10.000. Bapak Zaenal memproduksi 2.800 potong tahu dengan

menggunakan kedelai per harinya berjumlah 147kg. Hal ini didapatkan dari hasil wawancara dengan Bapak Zaenal sebagai berikut:

Saya sehari itu memproduksi tahu paling tidak 35 ember 1 ember bisa jadi 80 potong tahu, jadi kalau dikalikan saja ya sekitar menjadi 2.800 potong sekali produksinya.

Pendapat yang disampaikan oleh Bapak Zaenal sama halnya dengan Ibu Erna selaku bagian keuangan.

Dalam satu hari biasanya bisa memproduksi tahu sebanyak 35 ember 1 ember bisa jadi 80 potong tahu, jadi kalau dihitung-hitung sekitar 2.800 potong tahu dalam sekali produksi.

Bapak Kurniawan selaku pegawai juga mengatakan hal yang serupa, bahwasannya:

Untuk sekali produksi saya kurang tahu berapa jumlah tahu yang diproduksi tapi yang jelas biasanya saya bekerja itu bisa memproduksi tahu sebanyak 35 ember. Untuk 1 embernya isinya potong tahu ya tinggal kalikan saja.

Adapun perhitungan pemakaian bahan baku yang digunakan oleh Bapak Zaenal selama sekali produksi:

Perhitungan bahan baku sekali produksi: $147\text{kg} \times \text{Rp. } 10.000$:
Rp1.470.000

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada setiap usaha tentu ada biaya yang dikeluarkan untuk keperluan tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung merupakan faktor produksi yang penting dan selalu ada pada setiap usaha. Pada prinsipnya pengertian tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi dan dikaitkan pada

produksi atau pada barang yang dihasilkan. Berikut adalah hasil percakapan wawancara dengan Bapak Zaenal yakni selaku pemilik usaha tahu :

Karyawan disini semuanya kerja atas dasar borongan, dimana perkiraan hitungan satu karyawan sekitar Rp50.000. jumlah karyawan disini ada 6 orang dengan rincian 4 orang dibagian produksi tahu dan yang 2 dibagian pemasaran seperti mengantarkan tahu-tahu hasil produksi hari ini ke pasar-pasar. Jumlah jam kerja atau hari 5 jam dalam 6 hari.

Pendapat yang disampaikan oleh Bapak Zaenal sama halnya dengan Bapak Kurniawan selaku bagian pegawai.

Pegawai disini semuanya itu borongan kerjanya mulai 8 sampai jam 3 sore dan tugasnya itu dibagi yang 4 dibagian produksi tahu sedangkan yang 2 bagian penjual atau pemasaran dan untuk gaji ya rata Rp50.000 sehari.

Bapak Faisol selaku pegawai juga mengatakan hal yang serupa, bahwasannya.

Pegawai disini semuanya ada 6 orang dan semuanya itu pekerja borongan. 6 orang itu dibagi tugas 2 di pemasaran dan yang 4 dibagian produksi tapi bisa juga di roling yang bagian pemasaran bisa dibagian produksi begitu juga sebaliknya. Untuk jam kerjanya itu 5 jam dari jam 13.00 sampai 17.00 untuk gajinya ya sama semuanya rata Rp50.000

Adapun perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang digunakan oleh Bapak zainal selama perharinya:

4 orang bagian produksi = $\text{Rp}50.000 \times 4 = \text{Rp}200.000$

2 orang bagian pemasaran = $\text{Rp}50.000 \times 2 = \text{Rp}100.000$ Total perhari

Rp300.000

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan

pengusaha selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Berikut adalah hasil percakapan wawancara dengan Bapak Zaenal selaku pemilik Pabrik Tahu.

Biaya yang saya hitung ya biaya listrik saya anggarkan perhari untuk pabrik tahu, biaya ongkos, biaya kantong plastik sama biaya kayu bakar, kalo pemakaian listrik saya bedakan antara rumah dan gedung mbak, saya anggarkan untuk pabrik tahu sebesar Rp8.300 perharinya, kantong plastiknya 2 bungkus perhari Rp25.000 terus karena kita pakai tungku pembakaran jadi kita pake kayu bakar mbak, setiap harinya Rp110.000.

Pendapat yang disampaikan oleh Bapak Zaenal sama halnya dengan Ibu Erna selaku bagian keuangan.

Biaya produksi disini ya ada biaya listrik, selain itu ada biaya ongkos kerja, biaya kantong plastik sama biaya kayu bakar. Untuk listrik sekali produksi biasanya ngabisin uang sekitar Rp8.300, kantong plastik Rp25.000 dan untuk kayu bakar Rp110.00. Jadi sekali produksi ngabisin biaya sebesar Rp143.300.

Biaya *overhead* pabrik antara lain :

Tabel 4.2

Tabel Biaya Overhead Pabrik

No.	Jenis Biaya	Kebutuhan Sehari
1.	Biaya Listrik	Rp8.300
2.	Biaya Kantong Plastik	Rp25.000
3.	Biaya Kayu Bakar	Rp110.000
	Jumlah	Rp143.300

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi di Pabrik Tahu Uap Syahrini

Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

a. Biaya Bahan Baku

Bahan utama dari memproduksi tahu yaitu menggunakan kacang kedelai. Tahu Uap ini dalam sekali produksi dapat

memproduksi 2.800 potong tahu yang membutuhkan kacang kedelai sebanyak 147kg dengan harga Rp10.000/kilogramnya. Dalam sekali produksi hasil produksi di tempatkan di 35 ember yang dapat menampung 80 potong per embernanya. Satu ember bisa berisi 4,2kg kacang kedelai dalam sekali produksi. Berikut hasil wawancara yang saya lakukan dengan Bapak Zaenal selaku pemilik tahu uap.

Ya kalau setelah dicetak kan langsung dipotong, dalam satu kotak (paket) itu bisa berisi 80 potong tahu yang dimasukkan ke 35 ember dengan perkiraan 4,2kg bahan baku per embernanya.

Pendapat yang disampaikan oleh Bapak Zaenal sama halnya dengan Ibu Erna selaku bagian keuangan

Dalam sekali produksi tahu biasanya menghabiskan 147kg kedelai dan harga perkilonya Rp10.000 dari 147kg bahan baku kedelai bisa menghasilkan 2.800 potong tahu.

Bapak Kurniawan selaku pegawai juga mengatakan hal yang serupa, bahwasannya.

Biasanya saya dan teman-teman itu dalam satu hari bisa menghabiskan 147kg kacang kedelai yang dari 147kg kacang kedelai bisa menghasilkan 2.800 potong tahu. Kalau untuk harga perkilonya harga kacang kedelai saya kurang tahu yang mengerti Bapak Zaenal.

Berikut perhitungan biaya bahan baku kedelai perpotongnya dengan menggunakan rumus berikut ini:

$$\begin{aligned} \text{Biaya rata-rata tertimbang} &= \frac{\text{Total biaya bahan baku sekali produksi}}{\text{Banyaknya kedelai dalam sekali produksi}} \\ \text{Biaya rata-rata tetimbang} &= \frac{\text{Rp1.470.000}}{147\text{kg}} \\ &= \text{Rp10.000} \\ \text{Biaya Bahan Baku Tahu} &= \frac{\text{Bahan baku x harga kedelai}}{\text{Banyak tahu sekali produksi}} \end{aligned}$$

$$= \frac{147\text{kg} \times \text{Rp. } 10.000\text{kg}}{2.800}$$

$$= \text{Rp}525/ \text{potong tahu}$$

Jadi biaya bahan baku untuk perpotongnya sebesar Rp525 rupiah.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada perhitungan biaya tenaga kerja di tahu uap ini beliau menggunakan sistem borongan, dimana beliau memiliki 6 karyawan tetap dengan rincian 4 karyawan dibagian produksi dan 2 karyawan dibagian pemasaran tahu. Upah tenaga kerja yang dibebankan kepada Bapak Zaenal ini sebesar Rp50.000/orangnya. Berikut hasil wawancaranya :

Upah karyawan saya ini sistemnya borongan mbak, tujuannya ya biar lebih murah tapi walaupun borongan saya rasa upahnya sudah saya sesuaikan dengan upah tenaga kerja yang sudah berlaku di desa ini.

Pendapat yang disampaikan oleh Bapak Zaenal sama halnya dengan Ibu Erna selaku bagian keuangan.

Disini pegawai ada 6 mbak semuanya pegawai borongan dan untuk gaji disini gak ada yang beda semuanya disamaratakan dan pegawai disini saya gaji sesuai dengan upah pegawai borongan di tempat lain. ya menyesuaikan dengan pendapatan di desa sini

Bapak Kurniawan selaku pegawai juga mengatakan hal yang serupa, bahwasannya.

Saya kerja disini sudah lama mbak saya disini sebagai pekerja borongan. Tapi meskipun borongan upah saya disini disesuaikan dengan rata-rata pendapatan pegawai di desa sini dan total

pegawai disini ada 6 pegawai 2 pemasaran dan 4 bagian produksi tahu.

Perhitungan tenaga kerja langsung dalam sehari

$$\begin{aligned}
 &= 6 \text{ karyawan} \times \text{Rp}50.000 \\
 &= \text{Rp}300.000 \times \text{sekali produksi} \\
 &= \text{Rp}300.000 : 2.800 \\
 &= \text{Rp}107
 \end{aligned}$$

Pembebanan biaya tenaga kerja untuk tahu perpotong sebesar Rp107

c. Biaya *Overhead* Pabrik

1) Biaya *Overhead* Tetap

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang mempengaruhi proses produksi yang secara tidak langsung. Biaya *overhead* dapat dibebankan menjadi tiga yaitu biaya *overhead* tetap, biaya *overhead* variabel dan biaya *overhead* campuran. Dimana biaya *overhead* tetap ini biaya yang jumlah totalnya (dalam kisaran tertentu) tidak berubah walaupun terjadi perubahan volume kegiatan usaha. Berikut adalah biaya *overhead* tetap yang digunakan oleh Bapak Zaenal:

a) Biaya Listrik

Usaha tahu uap mulai memproduksi tahu setiap harinya dimulai pukul 13.00 siang hingga jam 17.00 sore jika dihitung setiap harinya tahu mitra beroperasi sebanyak 5 jam dan usaha Bapak Zainal memerlukan pencahayaan sebanyak 6 lampu. Setiap harinya Bapak Zaenal menganggarkan biaya listrik sebesar Rp8.300. Berikut adalah perhitungan biaya listrik:

Tabel 4.3
Biaya Listrik

Jenis Biaya	Satuan Watt	Total Watt
Lokasi Usaha		
Lampu 6	5 watt	30 watt
Dinamo	3000 watt	3000 watt
Sanyo	125 watt	125 watt
Satu set sound system	10 watt	10 watt
Total Biaya Listrik Usaha		3165 watt

Perhitungan biaya listrik lampu 5 watt, dinamo, sanyo dan set sound system:

= $\frac{\text{listrik, dinamo, sanyo dan set sound system}}{\text{Total listrik usaha}}$

= $\frac{3165 \text{ watt}}{3500 \text{ watt}}$

= 0,9% (pembulatan)

= $0,9\% \times 8.300$

= Rp7.500/hari

b) Beban Penyusutan

Beban penyusutan yang diambil dari aset perusahaan yang dimiliki oleh Bapak Zaenal (diasumsikan yang masuk beban penyusutan yang jangka waktu manfaatnya 1 tahun ke atas).

Tabel 4.4
Beban Penyusutan

No.	Keterangan	Harga Perolehan
1	Mesin giling	Rp4.000.000
2	Tong perendam	Rp50.000
3	Tungku drem pembakaran	Rp10.500.000
4	Serok besi	Rp70.000

5	Pencetakan tahu	Rp40.000
6	Cempolng tahu	Rp1.600.000
7	Alat pemotong tahu	Rp42.000
8	Kendaraan bermotor beat	Rp11.000.000
9	bangunan	Rp50.000.000

1. **Mesin giling** : mesin giling ini digunakan untuk menggiling bahan baku seperti biji-bijian, rempah, atau produk pertanian lainnya menjadi bentuk yang lebih halus sesuai kebutuhan produksi. Mesin ini dirancang untuk efisiensi tinggi dengan struktur kokoh dan motor penggerak yang kuat, sangat cocok digunakan dalam industri kecil hingga menengah.

Penyusutan: Untuk menghitung penyusutan harian mesin giling, digunakan metode garis lurus dengan asumsi nilai sisa sebesar Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (atau 360 hari, dengan asumsi 30 hari per bulan).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp4.000.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Umur ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah Perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (\text{Rp}4.000.000 - \text{Rp}0) / 12$$

$$= \text{Rp}333.000/\text{bulan}$$

- **Penyusutan per hari**

$$= \text{Rp}333.000 / 30$$

$$= \text{Rp}11.100/\text{hari}$$

Dengan demikian, biaya penyusutan harian mesin giling adalah **Rp11.100 per hari**.

2. **Tong perendam** : adalah wadah yang digunakan untuk merendam kedelai sebelum proses produksi, seperti pembuatan tempe atau tahu. Perendaman bertujuan untuk melunakkan kedelai, memudahkan pengupasan kulit, serta memulai proses fermentasi atau pemasakan. Tong ini biasanya terbuat dari bahan plastik tebal atau stainless steel agar tahan lama dan mudah dibersihkan.

Penyusutan: Penyusutan tong perendam dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa sebesar Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp50.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Umur ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah Perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (\text{Rp}50.000 - \text{Rp}0) / 12$$

$$= \text{Rp}4.166/\text{bulan}$$

- **Penyusutan per hari**

$$= \text{Rp}4.166 / 30$$

$$= \text{Rp}138,8/\text{hari}$$

Dengan demikian, biaya penyusutan harian untuk tong perendam adalah

Rp138,8 per hari.

3. **Tungku drum pembakaran** adalah alat yang digunakan untuk proses pembakaran atau pemasakan, biasanya dalam skala produksi rumah tangga atau industri kecil. Tungku ini dibuat dari drum logam yang dimodifikasi dan dirancang untuk menahan panas tinggi serta efisien dalam penggunaan bahan bakar seperti kayu atau arang. Alat ini sangat cocok digunakan dalam pengolahan hasil pertanian atau produksi makanan tradisional.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan asumsi nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp10.500.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Umur ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah Perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (\text{Rp}10.500.000 - \text{Rp}0) / 12$$

$$= \text{Rp}875.000/\text{bulan}$$

- **Penyusutan per hari**

$$= \text{Rp}875.000 / 30$$

$$= \text{Rp}29.1/\text{hari}$$

Dengan demikian, biaya penyusutan harian untuk tungku drum pembakaran adalah **Rp29.1 per hari**

4. **Serok besi** adalah alat bantu dapur atau produksi yang digunakan untuk mengambil, membalik, atau mengangkat bahan makanan atau bahan produksi dari wajan, tungku, atau wadah panas lainnya. Terbuat dari bahan logam tahan panas dan dilengkapi dengan gagang yang ergonomis. serok besi sangat ideal

untuk kegiatan memasak dalam skala besar, seperti produksi tahu, tempe, atau makanan tradisional lainnya.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp140.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Umur ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah Perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (\text{Rp}140.000 - \text{Rp}0) / 12$$

$$= \text{Rp}11.666/\text{bulan}$$

- **Penyusutan per hari**

$$= \text{Rp}11.666 / 30$$

$$= \text{Rp}388,8 \text{ dibulatkan menjadi } \text{Rp}386,6/\text{hari}$$

Dengan demikian, biaya penyusutan harian untuk serok besi adalah **Rp386,6 per hari**.

5. **Cempolong tahu** merupakan alat produksi yang digunakan untuk membentuk adonan tahu dalam proses pembuatan tahu secara manual maupun semi-manual. Alat ini termasuk dalam kategori aset tetap yang mengalami penyusutan nilai seiring penggunaan rutin.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp1.600.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Umur ekonomis:** 12 bulan (360 hari).

Langkah Perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (Rp1.600.000 - Rp0) / 12$$

$$= Rp133,333$$
- **Penyusutan per hari**

$$= Rp133,333 / 30$$

$$= \text{Rp4.444/hari}$$

Dengan demikian, biaya penyusutan alat cempolong tahu adalah sebesar **Rp4.444 per hari**

6. **Alat pemotong tahu** berfungsi untuk memotong tahu yang telah dicetak menjadi ukuran-ukuran sesuai standar atau kebutuhan produksi. Alat ini membantu meningkatkan efisiensi dan konsistensi bentuk produk dalam proses pengemasan maupun penjualan.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp42.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Nilai ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (Rp42.000 - Rp0) / 12$$

$$= Rp3.500$$
- **Penyusutan per hari**

$$= Rp3.500 / 30$$

$$= \textbf{Rp116,6/hari}$$

Dengan demikian, **biaya penyusutan harian alat pemotong tahu** adalah sebesar **Rp116,6 per hari**,

7. **Pencetakan tahu** merupakan alat yang digunakan untuk mencetak tahu dari hasil pengolahan kedelai menjadi bentuk padat siap konsumsi. Dalam aspek keuangan, alat ini dihitung sebagai aset tetap yang mengalami penyusutan nilai seiring waktu penggunaannya.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp40.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Nilai ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (Rp40.000 - Rp0) / 12$$

$$= Rp3,333$$
- **Penyusutan per hari**

$$= Rp3,333 / 30$$

$$= \mathbf{Rp111,1/hari}$$

Dengan demikian, biaya penyusutan dari alat pencetak tahu ini adalah **Rp111,1 per hari**

8. **Kendaraan motor Beat** digunakan sebagai sarana transportasi operasional dalam kegiatan usaha, seperti distribusi bahan baku, pengantaran produk jadi, ataupun keperluan logistik lainnya. Motor ini termasuk aset tetap yang mengalami penyusutan nilai seiring waktu pemakaian.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp11.000.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Nilai ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (Rp11.000.000 - Rp0) / 12$$

$$= Rp916.666$$
- **Penyusutan per hari**

$$= Rp916.666 / 30$$

$$= \text{Rp30.555/hari}$$

Dengan demikian, **biaya penyusutan harian kendaraan motor Beat** adalah sebesar **Rp30.555 per hari**

9. **Bangunan** digunakan sebagai tempat utama kegiatan usaha, seperti area produksi, penyimpanan, dan administrasi. Sebagai aset tetap, bangunan memiliki umur ekonomis dan mengalami penyusutan nilai seiring waktu pemakaian.

Penyusutan: Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus, dengan nilai sisa Rp0 dan umur ekonomis selama 12 bulan (360 hari).

Perhitungan:

- **Nilai perolehan:** Rp50.000.000
- **Nilai sisa:** Rp0
- **Nilai ekonomis:** 12 bulan (360 hari)

Langkah perhitungan:

- **Penyusutan per bulan**

$$= (Rp50.000.000 - Rp0) / 12$$

$$= Rp4.166.666$$
- **Penyusutan per hari**

$$= Rp4.166.666 / 30$$

$$= \mathbf{Rp138.888/hari}$$

Dengan demikian, **biaya penyusutan harian bangunan** adalah sebesar **Rp138.888 per hari**,

Dari data di atas dapat diketahui beban penyusutan selama perharinya sebesar Rp185.769,2 Sehingga total biaya penyusutan yang dibebankan terhadap perpotong tahu sebesar Rp66,3

a. Biaya perlengkapan

Bapak Zaenal memproduksi tahu juga menggunakan beberapa peralatan dan perlengkapan. Berikut perhitungannya yaitu :

i. Kain saring

Kain saring ini digunakan dalam tahap pemerasan dan tahap pencetakan, sehingga dalam produksi tahu Bapak Yaqin memerlukan tiga kain saring yang berukuran 1,5

meter x 1,5 meter. Kain saring yang berjumlah tiga kain ini akan diganti setiap 6 bulan sekali supaya manfaat yang diberikan dari kain ini lebih optimal. Biaya pembelian dari kain 1,5 meter ini seharga Rp50.000/kain. Berikut perhitungan menurut penulis:

Perhitungan biaya kain

= Harga beli kain Pergantian kain saring

= Rp50.000
6 bulan

= Rp8.333

$$= \frac{\text{Rp}8.333}{30 \text{ hari}}$$

$$=\text{Rp}277,7/\text{hari}$$

ii. Biaya ember millennium

Pabrik tahu uap ini setiap harinya memproduksi 2.800 potong tahu yang dimasukkan ke dalam ember millenium sebanyak 200 ember. Ember yang digunakan oleh Bapak Zaenal akan diganti dua tahun sekali agar kebersihan tetap terjaga.

Berikut perhitungannya :

Perhitungan ember

$$= \frac{\text{Harga ember}}{\text{Produksi tahu perhari}}$$

$$= \frac{\text{Rp}25.000}{2.800}$$

$$= \text{Rp}8,92$$

$$= \text{Rp}8,92 \times 200 \text{ ember}$$

$$= \text{Rp}1.784$$

Jadi untuk perhitungan total biaya ember yang dibebankan kepada harga pokok produksi sebesar Rp1.784

iii. Biaya ember plastik

Tahu mitra Bapak Zaenal selain menggunakan ember millenium beliau juga menggunakan ember plastik, dimana pemakaiaannya diselang seling antara 200 ember

millenium dan 30 ember plastik.

Berikut perhitungannya :

= Harga ember
Produksi tahu perhari

= $\frac{\text{Rp}100.000}{2.800}$

= Rp35,71

= Rp35,71 x 30 ember

= Rp1.071,3

Jadi untuk perhitungan total biaya ember yang dibebankan kepada harga pokok produksi sebesar Rp1.071,3.

Total keseluruhan dari biaya perlengkapan yaitu Rp2.855,3.

iv. Biaya perawatan mesin

a) Biaya oli

Dalam biaya perawatan mesin ini Bapak Zaenal selaku pemilik tahu mitra selalu mengontrol mesin giling agar diganti oliya 2 bulan sekali. Tujuannya agar mesin selalu awet dan hasil dari penggilingan tetap terjaga. Namun penggantian biaya oli ini dilakukan dua bulan sekali maka Bapak Zaenal tidak membebankan biaya ini ke HPP, melainkan biasanya diambilkan dari uang pribadi miliknya apabila mesin sudah waktunya perawatan.

Perhitungannya $= \text{Rp}45.000 : 2 \text{ bulan}$

$= \text{Rp}22.500 \text{ perbulan}$

Pembebanan terhadap HPP tahu perpotong sebesar

Rp8,03

b) Biaya solar

Solar digunakan sebagai bahan bakar untuk mesin diesel. Solar yang digunakan perharinya rata-rata sebanyak 10 liter dengan bahan kedelai sebanyak 147kg. Satu liter solar seharga Rp8.000 jadi biaya yang dikeluarkan selama sekali produksi yaitu :

Perhitungan solar perhari $= 10 \text{ liter} \times \text{Rp}8.000$

$= \text{Rp}80.000$

$= \text{Rp}28,5 \text{ biaya solar/potong tahu.}$

Jadi total biaya perawatan mesin sebesar Rp36,53 perpotong tahu.

Total keseluruhan dari biaya perawatan mesin sebesar Rp44,56.

v. Biaya transportasi

Transportasi yang digunakan pada tahu ini menggunakan 2 kendaraan motor beat yang digunakan untuk memasarkan hasil produksi tahu di pasar Gladak dan di pasar Reboan Kabupaten Jember. Berdasarkan wawancara yang sudah dilakukan oleh penulis kemarin bahwasannya biaya bakar bakar(bensin) pada 2 motor ini sebanyak Rp24.000 dengan harga perliternya Rp12.000.

Adapun perhitungannya yaitu :

Biaya bahan bakar

$$= \frac{\text{Biaya bahan bakar perhari}}{\text{Total produksi tahu perhari}}$$

$$= \frac{\text{Rp24.000}}{2.800}$$

$$= \text{Rp8,57}$$

Jadi biaya bahan bakar yang dikeluarkan Bapak Zaenal perharinya sebesar Rp8,57/tahu.

ii. Biaya *overhead* variabel

Biaya *overhead* variabel yaitu biaya *overhead* pabrik yang jumlah totalnya akan berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya *overhead* variabel ini antara lain yaitu :

1. Biaya kayu bakar

Kayu bakar ini digunakan ketika kedelai selesai digiling sehingga nantinya akan menghasilkan sari-sari kedelai.

Perebusan yang dilakukan di pabrik tahu uap ini memiliki takaran dimana sekali merebus itu satu tong dan satu tongnya berisi 24,5 kg kedelai selama 20 menit dengan siraman tiga kali siram sekali mendidih. Dalam sehari biaya kayu bakar yang diperlukan sebesar Rp110.000. Data tersebut diperoleh dari hasil wawancara dengan Bapak Zaenal.

Perhitungan biaya kayu bakar

$$= \frac{\text{Biaya kayu bakar perhari}}{\text{Banyak tahu perhari}}$$

$$= \frac{\text{Rp110.000}}{}$$

2800

= Rp39,2 per tahu

Jadi biaya kayu bakar untuk per tahunnya selama sekali produksi sebesar Rp39,2.

2. Biaya kantong plastik

Bapak Zaenal dalam menjualkan hasil produksinya yaitu tahu kepada konsumen tetapnya membutuhkan kantong plastik berukuran 15 dengan satu pack berisi 100 kantong plastik. Kenapa Bapak Zaenal menyediakan kantong plastik karena setiap konsumen yang datang untuk membeli tahu hampir semua konsumen tidak membawa kantong plastik. Dalam satu hari Bapak Zaenal bisa menghabiskan satu pack kantong plastik. Perhitungan biaya kantong plastik

= Harga kantong plastik x 1 pack

= Rp12.500 x 1

= Rp12.500 : 2.800

= Rp4,46 pembebanan biaya produksi kantong plastik per potong tahu.

Tabel perhitungan biaya *overhead* pabrik produksi tahu

Bapak Zaenal:

Tabel 4.5
Biaya *overhead* pabrik tahu

No.	Keterangan	Nominal	Total
-----	------------	---------	-------

1	BOP Tetap		
2	Biaya Listrik	7.500/unit	
3	Biaya Penyusutan	66,3/unit	
4	Biaya Perlengkapan	1.071,3./unit	
5	Biaya Perawatan Mesin	36,53/unit	
6	Biaya Transportasi	8,57/unit	
Jumlah			8.682,7/unit
1	BOP Variabel		
2	Biaya kayu bakar	39,2/unit	
3	Biaya kantong plastic	4,46/unit	
Jumlah			43,66/unit
Total biaya <i>overhead</i> pabrik			8.726,36/unit

b. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*

Tabel 4.6
Perhitungan HPP Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan metode <i>full costing</i> (per potong tahu)		
Biaya bahan baku		Rp525
Biaya tenaga kerja langsung		Rp107
Biaya <i>overhead</i> pabrik		
BOP TETAP		
Biaya listrik	Rp7.500	
Biaya penyusutan	Rp66,3	
Biaya perlengkapan	Rp1.071,3	
Biaya perawatan mesin	Rp36,53	
Biaya transportasi	Rp8,57	
BOP VARIABEL		
Biaya kayu bakar	Rp39,2	
Biaya kantong plastic	Rp4,46	
Harga pokok produksi per potong tahu		R787,06
Jumlah produksi tahu dalam sekali produksi		2.800

Sumber data : hasil perhitungan HPP metode *full costing*

10. Pembahasan Temuan

Berdasarkan hasil penyajian data dari peneliti yang melalui metode observasi, wawancara dan dokumentasi serta analisis yang telah dilakukan

berdasarkan fokus masalah yang telah dirumuskan, maka disini akan dikemukakan berbagai temuan dilapangan, berdasarkan hasil data yang diperoleh dilapangan selama penelitian yaitu di Pabrik Tahu Uap milik Bapak Zaenal di desa Menampu Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember yang nantinya akan di komunikasikan dengan teori-teori yang dijadikan landasan oleh peneliti dalam melakukan penelitian. Adapun rincian dari pembahasannya yaitu sebagai berikut:

1. Praktek Perhitungan Harga Pokok Produksi di Pabrik Tahu Uap Syahrini

Tahu mitra dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lainnya. Biaya lain-lain yang dimaksud disini yaitu seperti biaya kantong plastik. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode perhitungan tahu mitra dirasa kurang tepat, dikarenakan pihak usaha tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Hasil dari penelitian di pabrik tahu uap ini bahwa harga pokok produksi dari perpotong tahu sebesar Rp200 dengan harga jual sebesar Rp350 per potong tahu.

Sesuai dengan teori bahwasannya perhitungan HPP yang benar pada umumnya terdiri dari tiga elemen dimana ada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Menentukan HPP pada

perusahaan manufaktur sedikit lebih berbeda dengan perusahaan jasa. Dimana perhitungan yang telah dilakukan pemilik tahu mitra di atas masih kurang akurat dikarenakan pemilik tahu mitra tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik, maka itu laba yang nantinya diterima oleh pemilik tahu mitra masih tergolong lebih rendah. Perusahaan manufaktur untuk memproduksi sendiri barang dagangannya diperlukan yang namanya bahan baku. Bahan baku ini dijadikan sebagai modal utama untuk menghitung harga pokok penjualan saat pertama kalinya. Pihak usaha harus menentukan berapa banyak bahan baku yang akan digunakan untuk memproduksi suatu barang. Untuk menentukannya dapat dilihat dari berapa banyak bahan baku yang masih tersisa di akhir periode setelah saldo awal periode ditambah dengan pembelian yang ada selama periode tersebut berlangsung.

Kemudian dalam memperhitungkan HPP juga terdapat adanya biaya tenaga kerja, dimana biaya tenaga kerja ini harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia. Jadi, biaya tenaga kerja itu juga penting untuk dihitung selain itu ada biaya *overhead* pabrik dimana di dalam BOP ini terdapat biaya bahan penolong, biaya reparasi, biaya tenaga kerja tidak langsung.⁵⁸

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi di Pabrik Tahu Uap Syahrini dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Peneliti melakukan perhitungan ulang terhadap harga pokok

⁵⁸ Mulyadi, 194

produksi berdasarkan metode *full costing* di tahu mitra peneliti memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi tahu yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya listrik, beban penyusutan serta biaya perlengkapan dll. Hasil dari penelitian di tahu mitra bahwa perhitungan harga pokok produksi per potong tahu sebesar Rp787,06 berdasarkan metode *full costing*.

Perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* di atas telah sesuai dengan teori yang telah ditemukan oleh peneliti yang bahwasannya dalam menentukan harga jual menggunakan metode *full costing* maka hasil yang diperoleh akan lebih besar. Dikarenakan hasil yang diperoleh dihitung secara lebih rinci baik dari BOP variabel maupun BOP tetapnya.⁵⁹



⁵⁹ Ibid, 18.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dijabarkan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Pabrik tahu uap milik Bapak Zaenal dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lainnya. Biaya lain-lain yang dimaksud disini yaitu seperti biaya kantong plastik. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode perhitungan tahu mitra dirasa kurang tepat, dikarenakan pihak usaha tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Hasil dari penelitian di tahu mitra bahwa harga pokok produksi dari perpotong tahu sebesar Rp200 dengan harga jual sebesar Rp350 per potong tahu.
- b. Peneliti melakukan perhitungan ulang terhadap harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* di tahu mitra. Peneliti memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi tahu yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya listrik, beban penyusutan serta biaya perlengkapan dll. Hasil dari penelitian di tahu mitra bahwa perhitungan harga pokok produksi per potong tahu sebesar Rp787,06 berdasarkan metode *full costing*.

B. Saran-Saran

1. Pemilik pabrik tahu uap syahrini khususnya Bapak Zaenal diharapkan untuk kedepannya lebih berhati-hati lagi dalam memperhitungkan semua biaya-biaya yang berkaitan dengan operasional usaha dan lebih berhati-hati lagi dalam memperhitungkan semua unsur-unsur BOP, agar tahu mitra itu sendiri kedepannya semakin maju serta pendapatan dari harga jualnya bisa lebih tinggi. Apabila kita tidak berhati-hati dalam memperhitungkan biaya-biaya tersebut, bisa jadi Bapak Zaenal selama ini menjual semua hasil produksinya dijual secara rugi tanpa disadari atau tidak sesuai dengan kaedah akuntansi. Dengan adanya perhitungan yang benar dan akurat maka nantinya akan sangat berpengaruh dengan perkembangan usaha tahu mitra kedepannya, yang pasti akan tetap mempertahankan kualitas hasil produksinya.
2. Peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian sejenis diharapkan dapat menggunakan metode yang lain seperti menggunakan metode *variable costing* dalam menentukan harga pokok produksi, sehingga dapat dijadikan *alternative* sebagai referensi tambahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Purwaji, Wibowo, Sabarudin Muslim. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Jakarta: Salemba Empat, 2018.
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta, 2019.
- Badan Pusat Statistik. “Statistik Industri Tahu Di Indonesia.” Jakarta, 2022.
- Daur, Narcisius Ardi, Henrikus Herdi, and Emilianus Eo Kutu Goo. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro).” *Jurnal Accounting UNIPA* 3, no. 2 (2024).
- Departemen Agama. *Al-Qur'an dan Terjemahnya* (Bandung: Cordoba, 2020) 119
- Dewi, Sofia Prima, and Septian Bayu Kristanto. *AKUNTANSI BIAYA (EDISI 2)*, 2015.
- Febrianti, Riska, and Rahmadani Rahmadani. “Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing.” *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 10, no. 1 (2022): 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>.
- Haliza, Titania Nurul, Erma Yani, Fitri Setya Ningrum, and Ratih Kusumastuti. “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi).” *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi* 3, no. 2 (2023).
- Hansen, and Mawen. *Akuntansi Manajerial*. Edited by Deny Arnos Kwary. Jilid 2 Ed. Jakarta: Salemba Empat, 2017.
- Harefa, Panca Restu Anugerah, Serniati Zebua, and Arozatulo Bawamenewi. “Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi.” *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)* 1, no. 2 (2022): 218–23. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>.
- Hilmawan, Tanta, M. Azie Azizman Nafis, and Achmad Wicaksono. “Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing Untuk Efisiensi Harga Jual.” *Nusantara Entrepreneurship and Management Review* 2, no. 1 (March 8, 2024): 70–80.

<https://doi.org/10.55732/nemr.v1i2.1178>.

Horne, F. *Cost Accounting for Decision Making*. New Jersey: Pearson Education, 2017.

Kasmir. *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Rajawali Press, 2016.

Manurung, Elvy Maria. *Akuntansi Dasar (Untuk Pemula)*. Jakarta: Erlangga, 2015.

Median, Santi, Sihabudin, and Robby Fauji. "Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM." *Journal of Trends Economics and Accounting Research* 4, no. 1 (September 15, 2023): 73–83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>.

Melati, Laras Sukma Arum, Guntur Saputra, Faridatun Najiyah, and Fitria Asas. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Untuk Penetapan Harag Jual Produk Pada CV. Silvi MN Paradilla Pangenan." *Owner* 6, no. 1 (January 5, 2022): 632–47. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>.

Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2016.

Mulyadi. *Akuntansi Biaya Edisi 6*. Jakarta: Salemba Empat, 2017.

Pasapan, Veronika, Rudy J. Pusung, and Djeini ` Maradesa. "Analisis Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba." *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 11, no. 02 (June 21, 2023): 453–63. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>.

Prasetyo, H, and Z Arifin. "Full Costing Dalam Perusahaan UKM." *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 1, no. 2 (2018).

Salman, K. R. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Index, 2016.

Samryn, L. M. *Pengantar Akuntansi*. Buku 1 Edi. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2015.

Sangadji, Etta Mamang. *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian*. Yogyakarta: CV Andi Offset, 2010.

Sari, Melisa Norma, Sri Winarni, and Fitria Marisya. "Analisis Perhitungan Harga Pook Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan." *Jurnal of Accounting* 2, no. 1 (2022).

Sari, R. *Dinamika Pasar Tahu Dan Strategi Harga Yang Efektif*. Malang:

Universitas Brawijaya Press, 2020.

Siregar, Baldric, Dkk. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Jakarta: Penerbit Salemba Empat, 2017.

Sirenden, Monika, Amir Jaya, and Caludio Jlio Mongan. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Usaha Bakso)." *Jurnal Mirai Management* 10, no. 1 (2025). <https://doi.org/https://doi.org/10.37531/mirai.v10i1.8263>.

Sukandarumidi. *Metodologi Penelitian Petunjuk Praktis Untuk Peneliti Pemula*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2012.

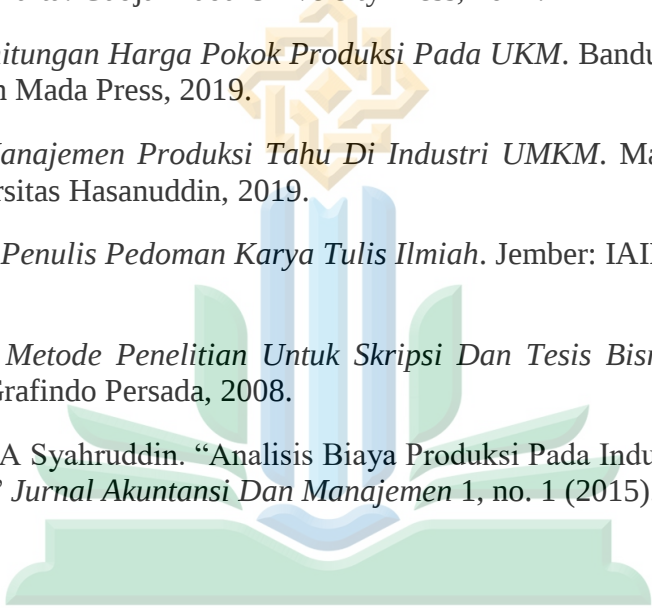
Supriyadi. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UKM*. Bandung: Universitas Gadjah Mada Press, 2019.

Suyatma, Y. *Manajemen Produksi Tahu Di Industri UMKM*. Makasar: Penerbit Universitas Hasanuddin, 2019.

Tim Penyusun. *Penulis Pedoman Karya Tulis Ilmiah*. Jember: IAIN Jember Press, 2018.

Umar, Huesin. *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2008.

Wijaya, T, and A Syahrudin. "Analisis Biaya Produksi Pada Industri Pengolahan Tahu." *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen* 1, no. 1 (2015).



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

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nur Adiba Hanun
 NIM : E20183105
 Program Studi : Akuntansi Syariah
 Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
 Institusi : Universitas Islam Negeri Kiai Achmad Siddiq Jember

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

Apabila dikemudian 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 sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Jember, 26 Mei 2025
 Saya yang menyatakan

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

Nur Adiba Hanun
 NIM: E20183105

MATRIK PENELITIAN

JUDUL PENELITIAN	VARIABEL	INDIKATOR	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN	FOKUS PENELITIAN
Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> (Studi Pada Pabrik Tahu Uap Syahrini Di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas)	Harga Pokok Produksi	1. Biaya Bahan Baku 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung 3. Biaya Overhead Pabrik	1. Sumber Data Primer a. Pemilik Pabrik Tahu Uap Syahrini Yaitu Bapak Zaenal b. Keuangan Pabrik Tahu Uap Syahrini Yaitu Ibu Erna c. Karyawan Pabrik Tahu Uap Syahrini Yaitu Bapak Kurniawan dan Bapak Faisol 2. Sumber Data Sekunder a. Dokumentasi b. Laporan Hasil Wawancara c. Internet	1. Penelitian Menggunakan Pendekatan Kualitatif dengan Jenis Penelitian Deskriptif 2. Lokasi :Pabrik Tahu Uap Syahrini Di Desa Menampu Kec. Gumukas, Kab. Jember 3. Subyek Penelitian Menggunakan Metode Purposive 4. Teknik Pengumpulan Data a. Observasi b. Wawancara 5. Menggunakan Analisis Deskriptif 6. Teknik Keabsahan Data Menggunakan Teknik Triangulasi Sumber	1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi tahu pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas ? 2. Bagaimana penghitungan harga pokok produksi tahu berdasarkan metode <i>full costing</i> pada pabrik tahu uap Syahrini di desa Menampu kecamatan Gumukmas?

PEDOMAN WAWANCARA

Nama Pemilik tahu uap syahrini: Bapak Zaenal

Lokasi Penelitian : Desa Menampu Kec. Gumukmas Kab.
Jember

1. Bagaimana sejarah awal memulai usaha tahu ?
2. Berapa luas tanah bangunan usaha tahu mitra milik Bapak Zaenal ?
3. Bagaimana struktur organisasi tahu uap syahrini serta bagaimana visi misinya ?
4. Berapa modal yang dibutuhkan dalam memulai usaha tahu ?
5. Bagaimana cara anda membiayai awal berusaha tahu ? (apakah dengan biaya sendiri atau melakukan pinjaman, dll)
6. Jelaskan bagaimana memproduksi tahu di *home* industri ini ?
7. Berapa jumlah produksi kedelai selama sebulan dan berapa biaya atau ongkos tenaga kerjanya ?
8. Berapakah penjualan tahu perharinya ?
 - a. Berapa gram / produksi
 - b. Berapa ember / produksi
 - c. Berapa papan kotak / produksi
9. Berapa harga jual yang di tentukan perpapan/perbiji/plastik ?
10. Berapa jumlah biaya produksinya ?
11. Berapa biaya pembuatan tahu /produksi terkait peralatan serta bahan bakarnya ?
 - a. Mesin giling
 - b. Ember besar
 - c. Tampah
 - d. Kain saring
 - e. Cetakan
 - f. Tungku atau kompor
 - g. dll
12. Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha tahu / produksinya ?
13. Bagaimana cara memasarkan tahunya ?
14. Terkait penggunaan listrik, apakah dijadikan satu dengan rumah atau dipisah. Serta apa saja peralatan yang menggunakan listrik selama memproduksi tahu dan bagaimana cara perhitungan air yang digunakan selama proses produksi ?
15. Biaya ongkos untuk semua karyawan perharinya berapa ?



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <https://febi.uinkhas.ac.id/>



Nomor : B-518 /Un.22/7.a/PP.00.9/05/2025
Lampiran : -
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

05 Mei 2025

Kepada Yth.
Pemilik Usaha Pabrik Tahu
Desa Menampu Kecamatan Gumukmas

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

Nama : Nur Adiba Hanun
NIM : E201813105
Semester : XIV (Empat Belas)
Jurusan : Ekonomi Islam
Prodi : Akuntansi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Analisis Perhitungan Harga pokok Produksi Tahu di lingkungan/pabrik wewenang Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

A.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Nurul Widyawati Islami Rahayu

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





Home Industri (UMKM) Tahu Uap Syahrini

Dusun Krajan Desa Menampu Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zaenal

Jabatan : Pemilik Tahu Uap

Menerangkan bahwa:

Nama : Nur Adiba Hanun

NIM : E20183105

Jurusan : Ekonomi Islam

Program Studi : Akuntansi Syariah

Benar-benar telah melakukan penelitian mulai dari 5 Mei sampai 20 Mei 2025 di Home Industri mitra tahu uap dalam unit keuangan dan produksi untuk menentukan harga jual yang digunakan untuk menyusun skripsi dengan judul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Pada Pabrik Tahu Uap Syahrini) di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas".

Demikian surat ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 20 Mei 2025

Tahu Uap

Pemilik Tahu

JURNAL PENELITIAN

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Pada Pabrik Tahu Uap Syahrini) di Desa Menampu Kecamatan Gumukmas

Tanggal	Keterangan	Paraf
5 Mei 2025	Menyerahkan surat izin dan proposal penelitian	
8 Mei 2025	Menembusi proposal dan proposal penelitian (proposal di ACC dan penentuan informan)	
9 Mei 2025	Wawancara dengan Bapak Zaenal selaku Pemilik usaha	
12 Mei 2025	Wawancara dengan Ibu Erna selaku istri dari pemilik usaha sekaligus bagian keuangan perusahaan	
14 Mei 2025	Wawancara dengan Bapak Kurniawan selaku karyawan	
16 Mei 2025	Tambahan wawancara dengan Bapak Faisol selaku karyawan	
18 Mei 2025	Tambahan wawancara dengan Bapak Zaenal selaku pemilik usaha	
20 Mei 2025	Meminta surat keterangan selesai penelitian di Pabrik Mitra Tahu Uap Syahrini	

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Jember, 20 Mei 2025
Pabrik Mitra Tahu Uap



ZAENAL

DOKUMENTASI





BIODATA PENULIS



Nama : Nur Adiba Hanun

Tempat, Tanggal Lahir : Jember, 09 November 1999

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Dusun Watukebo RT 003/RW 007, Desa
Andongsari, Kecamatan Ambulu, Kabupaten
Jember

Agama : Islam

No Hp : 082145515399

Alamat E-mail : nuradibahanun@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SD/MI : MIMA 35 Nurul Ulum (2005 - 2011)
2. SMP/MTS : MTS Unggulan Nuris Jember (2011 - 2014)
3. SMA/MA : MA Unggulan Nuris Jember (2014 - 2017)
4. Perguruan Tinggi : UIN KHAS Jember (2018 - 2025)